

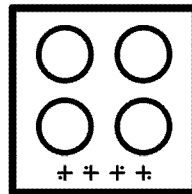
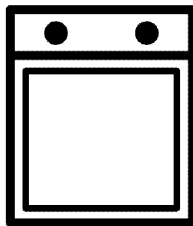
# GRUNDIG

## Indbygningsovn

Brugsvejledning

## Sisäänrakennettu uuni

Käyttöopas



Edition 75 Herdset-GEHM19320B

**DA / FI**

385.4405.59/R.AB/22.09.2021/3-2

7768282922-7768282938

# Kære kunde

## Læs betjeningsvejledningen før installation eller brug af dette produkt.

Grundig Tak, fordi du har valgt vores produkt. Vi ønsker, at dit produkt, der er fremstillet med høj kvalitet og teknologi, skal give dig den bedste effektivitet. For at gøre dette skal du læse denne vejledning og enhver anden dokumentation, der følger med, omhyggeligt, før du bruger produktet, og opbevar den som reference. Hvis du overdrager produktet til en anden, så giv manualen med. Følg instruktionerne under hensyntagen til alle de oplysninger og advarsler, der er angivet i brugermanualen.

Følg alle advarsler og oplysninger i brugermanualen. På denne måde beskytter du dig selv og dit produkt mod de farer, der kan opstå.

Opbevar brugermanualen. Hvis du overdrager produktet til en anden, så giv manualen med.

Brugermanualen indeholder følgende symboler:



Fare, der kan resultere i død eller personskade.

**BEMÆRK** Fare, der kan resultere i materiel skade på produktet eller dets miljø.



Fare, der kan medføre forbrændinger på grund af kontakt med varme overflader.



Vigtige oplysninger og nyttige tips.



Læs brugermanualen.

**Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY



**1 Sikkerhedsinstruktioner 4**

Formål med brugen..... 4  
 Børn, sårbare mennesker og kæledyrs  
 sikkerhed ..... 5  
 Elektrisk sikkerhed..... 5  
 Transportsikkerhed..... 7  
 Installationssikkerhed..... 7  
 Sikkerhed i brug..... 7  
 Temperaturadvarsler..... 8  
 Brug af tilbehør ..... 9  
 Madlavningssikkerhed ..... 9  
 Induktion ..... 10  
 Vedligeholdelses og rengøringssikkerhed 11

**2 Miljøinstruktioner 12**

Affaldsregulativ..... 12  
 Overholdelse af WEEE-direktivet og  
 bortskaffelse af affald ..... 12  
 Bortskaffelse af transportemballage ..... 12  
 Anbefalinger til energibesparelse..... 12

**3 Dit produkt 13**

Produktintroduktion..... 13  
 Introduktion og brug af produktkontrolpanel  
 ..... 15  
 Ovnkontrol..... 15  
 Kogeplade-kontrolknop ..... 16  
 Generel information om komfuret..... 16  
 Ovndriftsfunktioner ..... 17  
 Produkt tilbehør ..... 19  
 Brug af produkttilbehør..... 20  
 Tekniske specifikationer ..... 23

**4 Første brug 24**

Indstilling for første gang..... 24  
 Første rengøring..... 24

**5 Brug af kogepladen 26**

Generel information om brug af komfuret. 26  
 Betjening af kogepladerne ..... 28

**6 Betjening af ovnen 33**

Generel information om brug af ovnen..... 33  
 Betjening af ovnens styreenhed ..... 33  
 Indstillinger ..... 36

**7 Generelle oplysninger om tilmadlavning 39**

Generelle advarsler om tilberedning med  
 kogepladen..... 39  
 Generelle advarsler om tilberedning i ovnen  
 ..... 39  
 Kager og ovn mad ..... 40  
 Kød, fisk og fjerkræ ..... 43  
 Grill..... 44  
 Prøve fødevarer ..... 45

**8 Vedligeholdelse og pleje 46**

Generelle oplysninger om rengøring ..... 46  
 Rengøring af tilbehør..... 47  
 Rengøring af komfuret ..... 47  
 Rengøring af kontrolpanelet..... 47  
 Rengøring af indersiden af ovnen  
 (kogeområde)..... 48  
 Nem damprensning ..... 48  
 Rengøring af ovndøren..... 49  
 Fjernelse af ovndørens inderglas ..... 51  
 Rengøring af ovnlampen ..... 51

**9 Fejlfinding 53**

## 1 Sikkerhedsinstruktioner

- Dette afsnit indeholder sikkerhedsanvisninger, der vil hjælpe med at beskytte mod risiko for personskade eller materiel skade.
  - Hvis produktet overføres til en anden person eller brugt brugte, skal betjeningsvejledningen, produktetiketter, andre relevante dokumenter og tilbehør leveres sammen med produktet.
  - Vores firma må ikke holdes ansvarlig for skader, der kan opstå som følge af manglende overholdelse af disse instruktioner.
  - Manglende overholdelse af disse instruktioner gør enhver garanti ugyldig.
  - ⚠ Lad altid installations- og reparationsarbejdet udføres af producenten, den autoriserede service eller en person, der er angivet af importøren.
  - ⚠ Brug kun originale reservedele og tilbehør.
  - ⚠ Du må ikke reparere eller udskifte nogen del af apparatet, medmindre det specifikt er angivet i brugermanualen.
  - ⚠ Fastgør ikke filteret på produktet.
- ⚠ Formål med brugen**
- Dette apparat er konstrueret til privat brug. Det er ikke beregnet til erhvervsmæssig brug.
  - Brug ikke produktet i haver, balkoner eller andre udendørs miljøer. Apparatet er beregnet til brug i køkkenområder til husholdninger og medarbejdere i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer.
  - **ADVARSEL:** Dette produkt må kun bruges til madlavning. Den må ikke bruges til andre formål som opvarmning af et rum.
  - Ovnen kan bruges til at afrime, bage, stege og grille mad.
  - Dette produkt; bør ikke bruges til opvarmning, pladevarme, hængende håndklæder eller tøj på håndtaget til tørring.

## **Børn, sårbare mennesker og kæledyrs sikkerhed**

- Dette produkt kan bruges af børn fra 8 år og af personer, hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden er underudviklet, forudsat at de overvåges eller trænes i sikker anvendelse og farer ved systemet.
- Børn bør ikke lege med produktet. Rengøring og vedligeholdelse af brugeren bør ikke udføres af børn, medmindre de er under opsyn af nogen.
- Dette produkt bør ikke bruges af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental ydeevne (inklusive børn), medmindre de holdes under opsyn eller får de nødvendige instruktioner.
- Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med produktet.
- El-produkter er farlige for børn og husdyr. Børn og kæledyr må ikke lege med, klatre på eller komme ind i produktet.
- Anbring ikke noget på det produkt, som børn kunne nå.

- Drej håndtagene på gryder og pander til siden af arbejdsbænken, så børn ikke kan gribe og brænde.
- **ADVARSEL:** Produktets tilgængelige overflader er varme under brug. Hold børn væk fra produktet.
- Opbevar emballagematerialet utilgængeligt for børn. Der er risiko for kvæstelse og kvælning.
- Når døren er åben, må du ikke placere tunge genstande på den eller lade børn sidde på den. Du kan vælte ovnen eller beskadige dørhængslerne.
- (Hvis dit produkt har et stik) For børns sikkerhed skal du trække netstikket ud og gøre produktet ubrugeligt, inden du bortskaffer det.

## **Elektrisk sikkerhed**

- Slut produktet til et jordet stikkontakt, der er beskyttet af en sikring, der svarer til de aktuelle klassifikationer på typeskiltet. Lad jorden installeres af en kvalificeret elektriker. Brug ikke produktet uden jordforbindelse i henhold til lokale / nationale forskrifter.

- Stikket eller den elektriske forbindelse til produktet skal være på et let tilgængeligt sted (hvor det ikke påvirkes af ovnens flamme). Hvis dette ikke er muligt, skal en mekanisme (sikring, switch, switch osv.) Være tilgængelig på det elektriske system, som produktet er tilsluttet, som overholder de elektriske forskrifter og adskiller alle poler fra netværket.
  - Produktet må ikke tilsluttes stikket under installation, reparation og transport.
  - Tilslut produktet til en stikkontakt, der svarer til spændings- og frekvensværdierne, der er angivet på typeskiltet.
  - (Hvis dit produkt ikke har en netledning) Brug kun det tilslutningskabel, der er specificeret i afsnittet "Tekniske data".
  - Sæt ikke fast strømkablet under og bag produktet. Anbring ikke tunge genstande på netledningen. Netledningen må ikke bøjes, klemmes og komme i kontakt med varmekilder.
  - Ovnens bagside bliver også varm, mens den er i drift.
- Netledninger må ikke berøre ryggen, da forbindelserne kan beskadiges.
- Indsæt ikke de elektriske kabler i ovnens dør, og kø dem ikke over varme overflader. Du kan kortslutte ovnen og tænde på grund af kablets smeltning.
  - Brug kun det originale kabel. Brug ikke afskårne eller beskadigede kabler eller forlængerledninger.
  - Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af en producent, en autoriseret tjenesteudbyder eller en person, der er angivet af importøren for at undgå mulige farer.
  - **ADVARSEL:** Før du udskifter ovnlampen, skal du sørge for, at produktet er frakoblet strømforsyningen for at undgå risikoen for elektrisk stød. Træk stikket ud af stikkontakten eller sluk sikringen fra sikringsboksen. (Hvis dit produkt har et stik)
  - Tilslut ikke produktet til en stikkontakt, der er løs, er kommet ud af stikkontakten, er ødelagt, beskidt eller fedtet, og der er risiko for kontakt

med vand (f.eks. Vand, der kan komme ud fra disken).

- Rør aldrig ved stikket med våde hænder! Hold ikke i kablet for at trække stikket ud, men altid stikket.
- Sørg for, at produktstikket sidder ordentligt i stikket for at undgå lysbue.



### **Transportsikkerhed**

- Frakobl produktet fra lysnettet, før produktet transporteres.
- Produktet er tungt, vær mindst to personer til at bære produktet.
- Brug ikke døren og/eller håndtaget til at bære eller flytte apparatet.
- Læg ikke andre ting på produktet og bær produktet opret.
- Når du skal transportere produktet, skal du pakke det med bobleemballageemballage eller tyk pap og tape det tæt. Fastgør produktet tæt med tape for at forhindre, at de aftagelige eller bevægelige dele af produktet og produktet beskadiges.
- Kontroller produktets samlede udseende for skader,

der kan have opstået under transporten.



### **Installationssikkerhed**

- Kontroller produktet for skader inden installation. Hvis produktet er beskadiget, skal du ikke installere det.
- Installer ikke produktet i nærheden af varmekilder (radiatorer, komfurer osv.).
- Hold alle ventilationskanaler omkring produktet åbent.
- For at undgå overophedning bør produktet ikke installeres bag dekorative døre.



### **Sikkerhed i brug**

- Sørg for, at produktet er slukket efter hver brug.
- Hvis du ikke vil bruge produktet i lang tid, skal du trække netstikket ud eller slukke sikringen fra sikringsboksen.
- Brug ikke et defekt eller beskadiget produkt. Frakobl eventuelt produktets elektricitet / gasforbindelser og ring til den autoriserede service.
- Brug ikke produktet, hvis glas døren er fjernet eller brudt.

- **ADVARSEL:** Hvis ovnens overflade er revnet, skal du frakoble produktet fra stikkontakten for at undgå risiko for elektrisk stød.
  - Bestig ikke på produktet for at opnå noget eller af anden grund.
  - Brug ikke produktet i situationer, der kan påvirke din bedømmelse, såsom B. stofbrug og / eller alkoholbrug.
  - Antændelige genstande, der er gemt i madlavningsområdet, kan antændes. Opbevar aldrig antændelige genstande i madlavningsområdet.
  - Ovnhåndtaget er ikke et håndklædetørre. Hæng ikke håndklæder, handsker eller lignende tekstiler, når du bruger produktet.
  - Produktdørens hængsler bevæger sig og åbnes, når døren åbnes og lukkes. Hold ikke delen med hængslerne, når du åbner / lukker døren.
  - Støbejern, aluminium eller køkkengrej med beskadigede / ru gulvdele kan føre til ridser på glasoverfladen. Når du udskifter køkkengrej, skal du altid løfte beholderne og ikke glide på overfladen.
  - Damptryk fra ovnens overflade og fugt kan forårsage, at gryden glider eller spretter. Af denne grund skal du sørge for, at komfurens bund og overflade altid er tørre.
  - Dette produkt er ikke egnet til brug med en fjernbetjening eller et eksternt ur.
-  **Temperaturadvarsel**
- **ADVARSEL:** Mens produktet fungerer, vil udsatte dele være varme. - Rør ikke produktet eller strømkablet. Børn under 8 år skal ikke bringes tæt på produktet uden en voksen.
  - Anbring ikke brandfarlige / eksplosive materialer i nærheden af produktet, da kanterne er varme, mens det fungerer.
  - Da damp kan udledes, skal du holde dig væk, mens du åbner ovnens dør. Dampen kan brænde din hånd, ansigt og / eller øjne.
  - Produktet kan være varmt under brug. Rør ikke ved de varme rum, de indvendige



dele af ovnen, varmeelementerne osv.

- Når du lægger mad på eller fjerner mad fra ovnen mv., skal du altid bruge varmebestandige ovnhandsker.
- **ADVARSEL:** Brandfare! Læg ikke materialer på ovnen til opbevaring.



### **Brug af tilbehør**

- Det er vigtigt, at trådgrillen og bakken placeres korrekt på trådhylderne. Se afsnittet "Brug af tilbehør" for detaljerede oplysninger.
- Tilbehør kan beskadige dørglasset, når du lukker produkt døren. Skub altid tilbehøret til udkanten af madlavningsområdet.
- **ADVARSEL:** Brug kun en ovnbeskyttelseskasse designet af producenten af produktet eller fremstillet efter standarder specificeret af producenten. Forkert opbevaring af ovnen kan forårsage ulykker.



### **Madlavningssikkerhed**

- **ADVARSEL:** Tilberedningsprocessen skal overvåges. Kortvarige

tilberedningsprocesser skal konstant overvåges.

- **ADVARSEL:** Når man laver mad med fast eller flydende olie, er det farligt at forlade ovnen, og dette kan forårsage brand. Forsøg ALDRIG at slukke ilden med vand. Frakobl produktet fra strømforsyningen, og dæk flammerne med et dæksel eller et branddæksel (osv.).
- Vær forsigtig, når du bruger alkohol i din mad. Alkohol fordampes ved høje temperaturer og kan antændes, når det udsættes for varme overflader, hvilket kan resultere i en brand.
- Madrester, olie osv. I kogeområdet kan antændes. Fjern groft snavs, inden kogning.
- Risiko for madforgiftning: Opbevar ikke mad i ovnen i mere end en time før og efter tilberedning. Ellers kan madforgiftning eller sygdom resultere.
- Opvarm ikke lukkede dåser og glas. Det opbyggede tryk kan få glasset til at sprænge.
- Anbring bagepapiret i et køkkengrej eller på tilbehør til ovnen (bakke, wire rack osv.)

Sammen med mad og sæt det i den forvarmede ovn. Fjern alt overskydende stykke pergamentpapir, der hænger fra tilbehøret eller beholderen for at undgå risikoen for at berøre varmeelementerne. Brug aldrig bagepapir ved en ovnstemperatur, der er højere end den maksimale driftstemperatur, der er angivet på det bagepapir, du bruger. Læg aldrig pergamentpapir på ovngulvet.

- Anbring ikke bageplader, plader eller aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnen. Den akkumulerede varme kan beskadige ovnens bund.
- Luk ovnens dør, mens du griller. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
- Mad, der ikke er egnet til grill, udgør en brandfare. Kun grillmad der er egnet til tunge grill. Læg heller ikke maden for langt tilbage på grillen. Dette er det hotteste område, og fedtholdige fødevarer kan tage ild.



### **Induktion**

- De elektriske kogeplader i din ovn er udstyret med avanceret "Induktions -

teknologi". På induktionskogepladerne, der sparer tid og energi, skal der anvendes kogegrej, der er egnet til induktionskogning; Ellers fungerer kogepladen ikke. For detaljerede oplysninger, se afsnittet "Valg af gryde". ,

- Da induktionskogerens skaber et magnetfelt, kan det have skadelige virkninger for mennesker, der bruger enheder som pacemakere eller insulinpumper.
- Luk kogepladen fra dens kontrolpanel efter brug. Stol ikke på grydesensoren.
- Metalgenstande som knive, gafler, skeer og gryder bør ikke anbringes på kogepladen, da de kan blive varme.
- Metalgenstande, der er opbevaret i skuffer under ovnen, kan blive meget varme under lang og intensiv brug. Opbevar ikke metalgenstande i skuffer under ovnen.
- Læg ikke elektroniske produkter som mobiltelefoner, tablets, computere på induktionskomfuret. Dine

produkter kan blive beskadiget.



### **Vedligeholdelses og rengøringssikkerhed**

- Vent til produktet er afkølet, inden du rengør det. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
- Produktet må ikke vaskes ved at sprøjte eller hælde vand på det! Der er fare for elektrisk stød!
- Rens ikke produktet med damprensere, da dette kan forårsage elektrisk stød.
- Brug ikke skrappe skuremidler, metalskrabere, ståluld eller blegemidler til at rense glasset i ovns

frontdør / (hvis det finde) ovns øverste dørglas.

Disse materialer kan forårsage at glasoverfladen bliver ridset og knækker.

- Hold altid kontrolpanelet rent og tørt. En fugtig og snavset overflade kan forårsage problemer med betjeningen af funktionerne.
- Salt- og sukkerrester på bunden af kogegrej, eller sådanne partikler kan forårsage at glasset ridses og knækker. Sørg for at bunden er ren, inden du stiller kogegrejet. Hold den keramiske overflade ren.

## 2 Miljøinstruktioner

### Affaldsregulativ

#### Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affald



Dette produkt er i overensstemmelse med WEEE-direktiv (2012/19/EU). Dette produkt bærer et symbol for klassificering af bortskaffelse af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Dette produkt er fremstillet af dele og materialer af høj kvalitet, der kan bruges igen, og som er egnede for genbrug. Smid ikke produktet med husholdningsaffald og andet affald ved slutningen af dets levetid. Bring det til et opsamlingssted for genbrug af elektroniske og elektriske apparater. Kontakt dine lokale myndigheder for at finde nærmeste opsamlingssted. Korrekt bortskaffelse af brugt udstyr hjælper med at forhindre potentielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers sundhed.

#### Overholdelse af RoHS-direktivet:

Det produkt, du har købt, er i overensstemmelse med EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det indeholder ikke skadelige og forbudte materialer angivet i direktivet.

#### Bortskaffelse af transportemballage

- Transportemballagen kan være farlig for børn. Opbevar emballagen et sikkert sted uden for børns rækkevidde. Transportemballagen består af materialer, der kan genbruges. Sorter dem i henhold til genbrugsanvisninger. Blænd dem ikke sammen med husholdningsaffald.

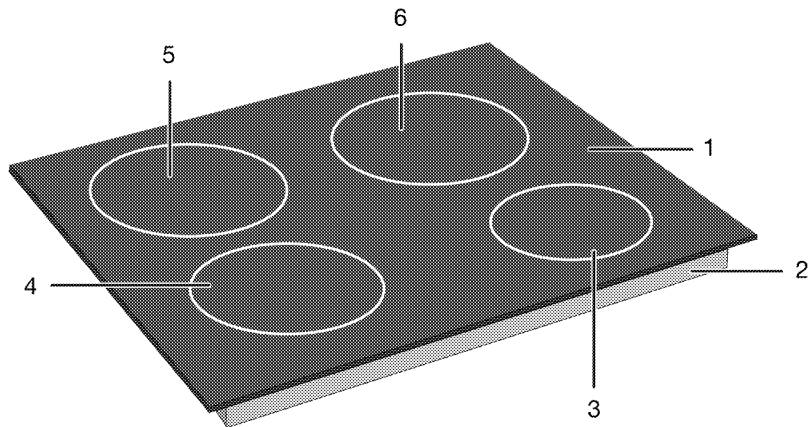
### Anbefalinger til energibesparelse

Følgende forslag hjælper dig med at bruge dit produkt økologisk og energieffektivt:

- Tø frosset mad inden tilberedning.
- Brug mørke eller emaljerede beholdere i ovnen, der overfører varme bedre.
- Sluk for produktet 5 til 10 minutter før afslutningen af tilberedningsprocessen for at koge længere. Nu kan du spare op til 20% elektricitet med varme.
- Forvarm altid, hvis det er angivet i opskriften eller i brugsanvisningen. Åbn ikke ovnsdøren ofte under tilberedning.
- Åbn ikke ovnsdøren, når du laver mad i driftsfunktionen "Øko-ventilatoropvarmning". Hvis døren ikke åbnes, optimeres den indvendige temperatur for at spare energi i driftsfunktionen "Øko-ventilatoropvarmning". Denne temperatur kan afvige fra temperaturen, der vises på skærmen.
- Prøv at tilberede mere end en skål i ovnen på samme tid. Du kan lave mad på samme tid ved at placere to kogebeholdere på trådhylden. At tilberede dine måltider en efter en sparer også energi, fordi ovnen ikke mister sin varme.
- Brug gryder / pander med en størrelse og et låg, der passer til kogepladen. Vælg altid den rigtige potstørrelse til dine måltider. Containere med forkert størrelse kræver mere end den krævede energi.
- Hold ovnsens bagepladser og pander rene. Snavs reducerer varmeoverførslen mellem kogeområdet og bunden af gryden.

## 3 Dit produkt

### Produktintroduktion



1 Glas-tilberedningsoverflade

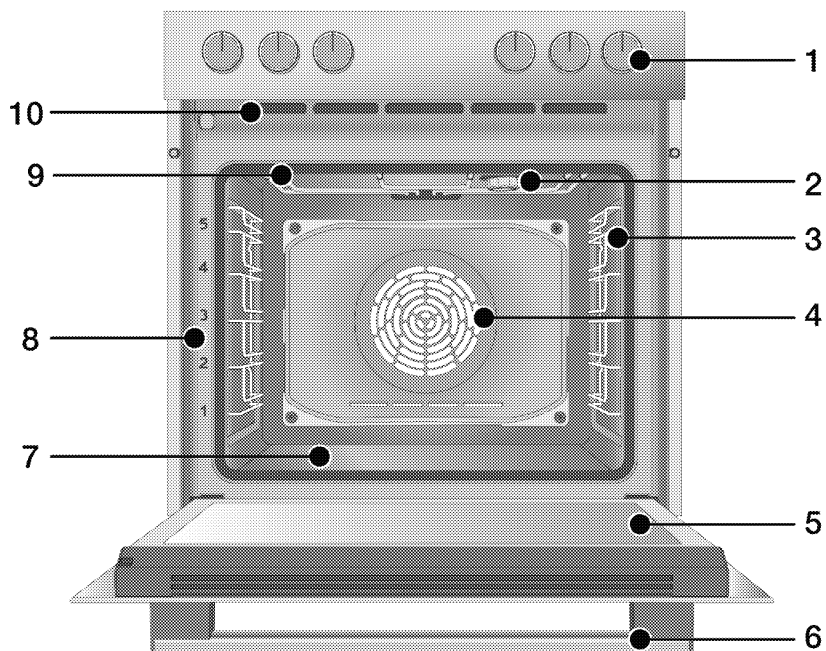
2 Lavere hus

3 Induktions-kogezone

4 Induktions-kogezone

5 Induktions-kogezone

6 Induktions-kogezone



- 1 Betjeningspanel
- 2 Lampe\*
- 3 Trådhylder\*\*
- 4 Blæsemotor (bag stålplade)
- 5 Dør
- 6 Håndtag
- 7 Bundvarmer (bundplade i stål)
- 8 Hyldepositioner
- 9 Topvarmer
- 10 Ventilationshuller

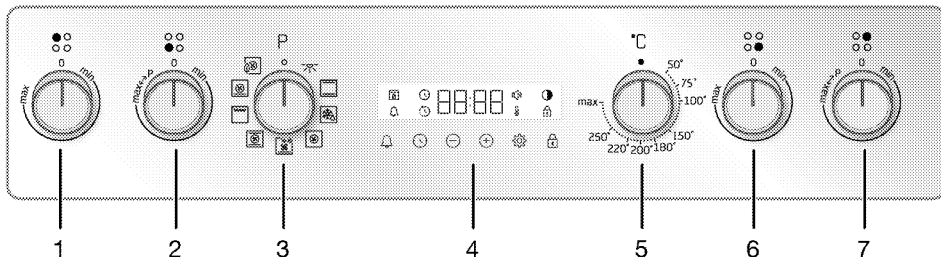
\* Det afhænger af modellen Dit produkt har muligvis ikke en lampe, eller lampetypen og placeringen kan afvige fra illustrationen.

\*\* Det afhænger af modellen Dit produkt kan være uden trådhylder. På illustrationen er trådhylder vist som eksempler.

## Introduktion og brug af produktkontrolpanel

I dette afsnit kan du finde oversigten og grundlæggende anvendelser af produktets kontrolpanel. Der kan være forskelle i billeder og nogle funktioner afhængigt af produkttypen.

### Ovnkontrol



- 1 Kogeplade-kontrolknap
- 2 Kogeplade-kontrolknap
- 3 Funktionsvalgsknap
- 4 Timer
- 5 Temperaturhåndtag
- 6 Kogeplade-kontrolknap
- 7 Kogeplade-kontrolknap

Hvis der er knapper, der kontrollerer dit produkt, kan disse knapper muligvis være integreret i kontrolpanelet, der kommer ud, når der trykkes på nogle modeller. For at foretage indstillinger med disse knapper skal du først trykke den tilsvarende knap ind og trække knappen ud. Efter indstilling skal du trykke på indstillingen igen og sætte knappen tilbage i.

### Funktionsvalgsknap

Du kan vælge ovnsens betjeningsfunktioner med funktionsknappen. Drej til venstre / højre for at vælge fra den lukkede position (op).

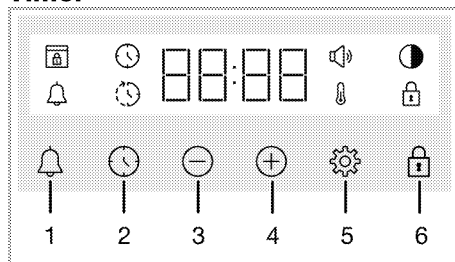
### Temperaturhåndtag

Med temperaturregulatoren kan du vælge den temperatur, du vil tilberede. Drej til venstre / højre for at vælge fra den lukkede position (op).

### Temperaturindikator

Du kan bestemme ovnsens indvendige temperatur ved hjælp af temperatursymbolet på displayet. Temperatursymbolet vises på displayet, når tilberedningen begynder, og temperatursymbolet forsvinder, når den indstillede temperatur er nået. Hvis temperaturen i ovnen falder til under den indstillede temperatur, vises temperatursymbolet igen.




### Timer



- 1 Alarmtast
- 2 Tast til tidsindstilling
- 3 Reducer-tast
- 4 Forøg-tast
- 5 Indstillingstast
- 6 Tast til tastelås

### Skærmsymboler

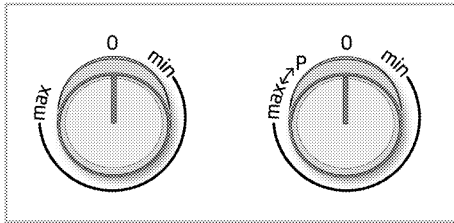
 : Kogetids-symbol

-  : Symbol for slut på tilberedningstid\*
-  : Alarmsymbol
-  : Lysstyrkesymbol
-  : Symbol for tastelås
-  : Temperatursymbol
-  : Lydstyrkesymbol
-  : Symbol for dørlås\*

\* Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængelig på dit produkt

### Kogeplade-kontrolknap

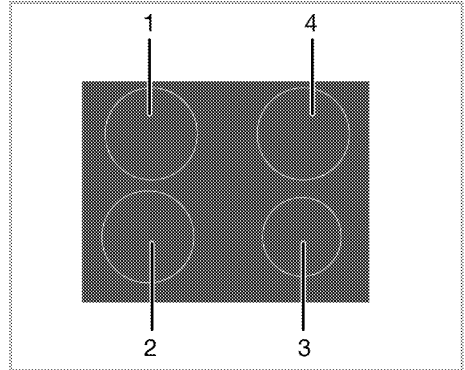
### Kontrolknap til induktionskogeplade



Du kan betjene induktionskogepladen(-erne) med induktionskogepladens kontrolknapper på kontrolpanelet. Hver knap betjener den respektive zone. Du kan udlede, hvilken brænder den styrer ud fra symbolerne på kontrolpanelet.

Symbol	Beskrivelse
min	Minimum driftsniveau
max	Maksimal driftstid
P	Hurtigvarme-trin

### Generel information om komfuret











- 1 Bageste venstre - Induktionskogezone
- 2 Forreste venstre - Induktionskogezone
- 3 Forreste højre - Induktionskogezone
- 4 Bageste højre - Induktionskogezone

Symbol	Beskrivelse
0	Fra-position



## Ovndriftsfunktioner

På funktionstabellen; de driftsfunktioner, du kan bruge i ovnen, og de højeste og laveste temperaturer, der kan indstilles til disse funktioner, vises. Rækkefølgen af de driftstilstande, der vises her, kan afvige fra arrangementet på dit produkt.

Funktionsymbol	Beskrivelse af funktion	Temperaturinterval (°C)	Beskrivelse og brug
	Ovnlampe	-	Der virker ingen varmelegeme i ovnen. Kun ovenlampen lyser.
	Betjening med ventilator	-	Ovnen er ikke opvarmet. Kun ventilatoren (på bagvæggen) fungerer. Frosne fødevarer med granulat er langsomt optøet ved stuetemperatur, kogte fødevarer afkøles. Tiden til optøning af et helt stykke kød er længere end fødevarer med korn.
	Top og bundopvarmning	*	Maden opvarmes fra oven og under på samme tid. Velegnet til kager og gryderetter i bageforme eller kager og bagværk. Madlavning sker med en enkelt bakke.
	Ventilator assisteret bundopvarmning	*	Den varme luft, der opvarmes af det nederste varmeapparat, fordeles ligeligt og hurtigt i hele ovnen med ventilatoren. Madlavning sker med en enkelt bakke. Denne funktion bør også bruges til nem damprensning.
	Ventilatoropvarmning	*	Den varme luft, der opvarmes af varmeblæseren, fordeles ligeligt og hurtigt i hele ovnen med ventilatoren. Den er velegnet til multi-bakke madlavning af din mad på forskellige hylde niveauer.
	Øko-ventilatoropvarmning	*	For at spare energi, kan du bruge denne funktion i stedet for at bruge "Ventilatoropvarmning" i intervallet 160-220 °C. Men; tilberedningstiden vil være lidt længere.
	Pizza funktion	*	Den nederste varmelegeme og ventilator opvarmning arbejde. Det er velegnet til madlavning pizza.
	"3D" funktion	*	Øvre opvarmning, lavere opvarmning og ventilator opvarmning arbejde. Alle dele af produktet tilberedes ligeligt og hurtigt. Madlavning sker med en enkelt bakke.

Funktionssymbol	Beskrivelse af funktion	Temperaturinterval (°C)	Beskrivelse og brug
	Fuld grill	*	Den store grill på ovnloftet virker. Den er velegnet til grillring i store mængder.

\* Dit produkt fungerer i det temperaturområde, der er angivet på temperaturknappen.

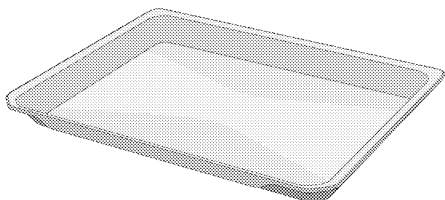
## Produkt tilbehør

Dit produkt indeholder forskellige tilbehør. I dette afsnit finder du beskrivelsen af tilbehøret og beskrivelsen af korrekt brug. Det medfølgende tilbehør varierer afhængigt af produktmodellen. Alt det tilbehør, der er beskrevet i betjeningsvejledningen, er muligvis ikke tilgængeligt i dit produkt.

---

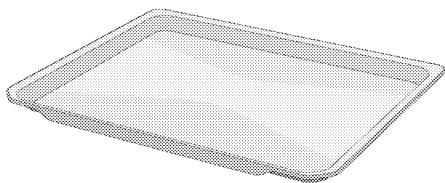
**BEMÆRK** : Skaller i dit produkt kan deformeres af temperaturpåvirkning. Dette har ingen indflydelse på funktionen. Deformationen forsvinder, når rummet køler ned.

---



### Standardbakke

Det bruges til kager, frosne fødevarer og til stegning af store stykker.

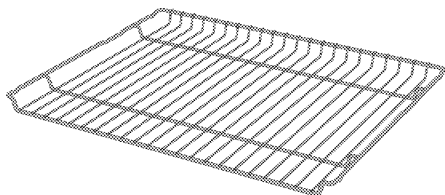


### Wienerbrødsbakke

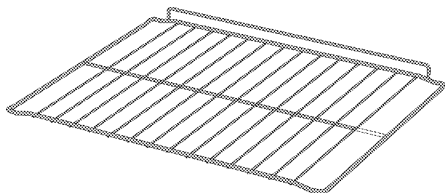
Det bruges til kager som kager og kiks.

---

### Modeller med trådhylder:



### Modeller uden trådhylder:



### Grillrist

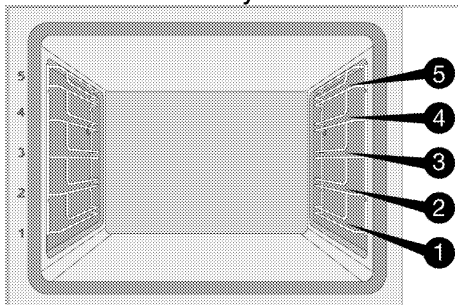
Det bruges til at stege eller placere maden, der skal bages, ristes og dampes på den ønskede hylde.

## Brug af produkttilbehør

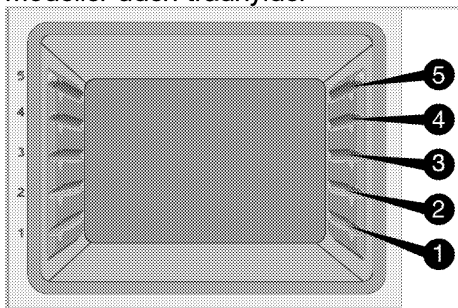
### Madlavningshylder

Der er 5 niveauer af hyldeposition i madlavningsområdet. Du kan også se rækkefølgen af hylderne i numrene på den forreste ramme af komfuren.

#### Modeller med trådhylder



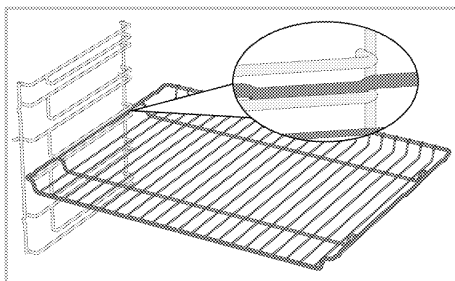
#### Modeller uden trådhylder



### Placer ledningsstativet på køkkenhylderne

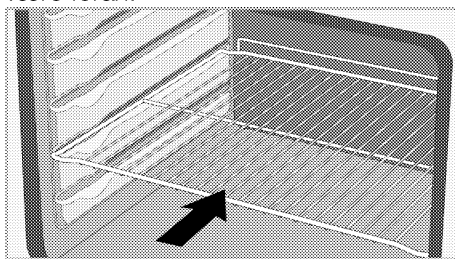
#### Modeller med trådhylder:

Det er vigtigt, at trådnettet er placeret korrekt på kabelsideshylderne. Mens du anbringer trådnettet på den ønskede hylde, skal det åbne område være foran. For bedre madlavning skal trådgrillen fastgøres med proppen på trådhylden. Det må ikke løbe over stikket for at berøre bagsiden af ovnen.



#### Modeller uden trådhylder:

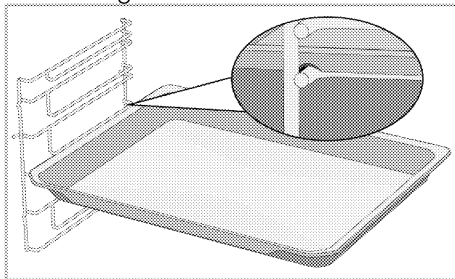
Det er vigtigt, at trådnettet er placeret korrekt på sidehylderne. Trådnet har en retning, når det placeres på hylden. Mens du anbringer trådnettet på den ønskede hylde, skal det åbne område være foran.



### Anbring bakken på køkkenhylderne

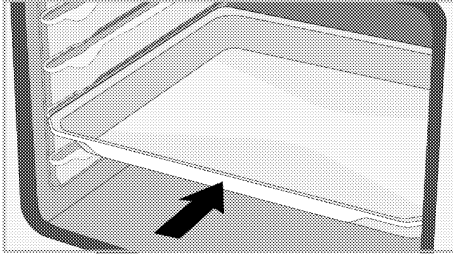
#### Modeller med trådhylder:

Det er også vigtigt at placere bakkerne korrekt på de kabelforbundne bakker. Mens du placerer bakken på den ønskede hylde, skal den side, du vil holde, være på fronten. For bedre madlavning skal bakken fastgøres med proppen på trådhylden. Det må ikke løbe over stikket for at berøre bagsiden af ovnen.



### Modeller uden trådhylder:

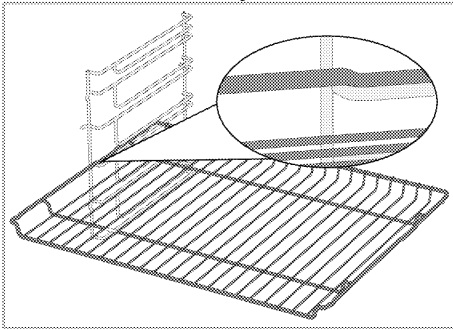
Det er også vigtigt at placere bakkerne korrekt på sidehylderne. Bakken har en retning, når den placeres på hylden. Mens du placerer bakken på den ønskede hyde, skal den side, du vil holde, være på fronten.



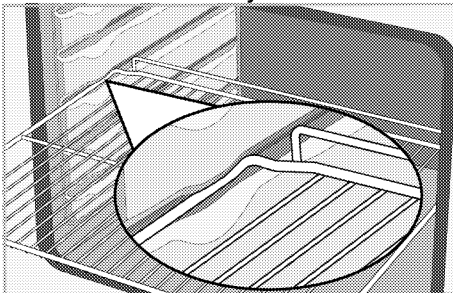
### Stop-funktion af trådnet

Der er en stopfunktion, der forhindrer trådnet i at vælte ud af trådhylden. Med denne funktion kan du nemt og sikkert tage mad ud. Mens du fjerner trådnet, kan du trække det frem, indtil det når proppen. Du skal køre pluggen for at fjerne det helt.

### Modeller med trådhylder

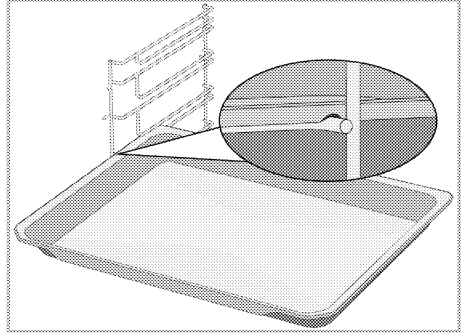


### Modeller uden trådhylder



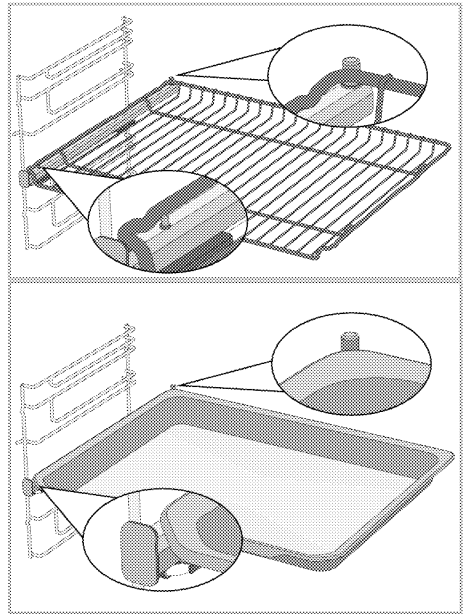
### Stopfunktion af trådnetbakken - Modeller med trådhylder

Der er også en stopfunktion for at forhindre bakken i at vælte ud af trådhylden. Når du fjerner bakken fra den bageste lås, skal du frigøre den og trække den mod dig, indtil den når proppen. Du skal køre pluggen for at fjerne det helt.



## Korrekt placering af trådnæt og hylden på de teleskopiske skinner Modeller med trådhylder og teleskopskinner

Takket være de teleskopiske skinner kan bakker eller trådnæt let installeres og fjernes. Når du bruger bakker og trådgitter med de teleskopiske skinner, skal du sørge for, at stifterne på fronten og bagsiden af de teleskopiske skinner er mod kanterne på grillen og bakken (se illustration).



## Tekniske specifikationer

### Generel specifikation

Produktets ydre dimensioner (højde / bredde / dybde)	43mm*/580 mm/510 mm 595 mm/594 mm/567 mm
Ovnens monteringsmål (højde / bredde / dybde)	590 eller 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Kogepladsdimensioner (bredde / dybde)	560 mm /490 mm
Spændingsfrekvens	220-240 V / 380-415 V 3N ~ 50 Hz
Kabeltype og tværsnit brugt / egnet til brug i produktet	min. H05VV-FG 3 x 4 mm <sup>2</sup> / 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Samlet strømforbrug	10,6 kW

### brænder

Bageste venstre	<b>Induktions-kogezone</b>
Dimensioner	160 mm
Strøm	1400 W
Forreste venstre	<b>Induktions-kogezone</b>
Dimensioner	200mm
Strøm	2300 W / Booster: 3000 W
Forreste højre	<b>Induktions-kogezone</b>
Dimensioner	160 mm
Strøm	1400 W
Bageste højre	<b>Induktions-kogezone</b>
Dimensioner	200mm
Strøm	2300 W / Booster: 3000 W

### Ovn

Ovn type	Multifunktionsovn
----------	-------------------

\* Kogepladshøjden angivet i den tekniske tabel svarer til højden på produktets bunddæksel.

# Basics: Oplysninger om elektriske ovns energimærkning gives i henhold til standarden EN 60350-1 / IEC 60350-1. Disse værdier bestemmes under standardbelastning med funktioner til opvarmning fra bund til top eller opvarmning med ventilator (hvis tilgængelig).

Energieffektivitetsklassen bestemmes efter følgende prioritering, afhængigt af om de relevante funktioner til produktet er tilgængelige eller ikke: 1-Øko-ventilatoropvarmning, 2-Ventilatoropvarmning 3- Ventilator assisteret lav grill, 4-Top og bund-opvarmning.



Tekniske specifikationer kan ændres uden varsel for at forbedre produktets kvalitet.



Illustrationer i denne manual er skematisk og matcher muligvis ikke nøjagtigt dit produkt.



Værdierne, der er specificeret på produktetiketterne eller i den ledsagende dokumentation, bestemmes under laboratorieforhold i overensstemmelse med de relevante standarder. Disse værdier kan variere afhængigt af produktets drifts- og miljøforhold.

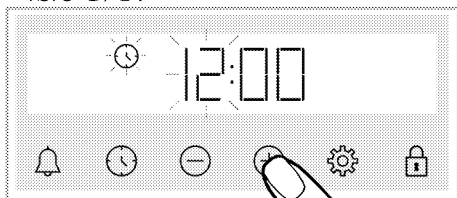
## 4 Første brug

Før du begynder at bruge dit produkt, anbefales det at gøre følgende i de følgende afsnit.

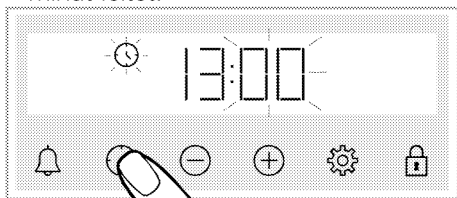
### Indstilling for første gang

**i** Indstil altid tidspunktet på dagen, før du bruger din ovn. Hvis du ikke indstiller det, kan du ikke lave mad i nogle ovnmodeller.

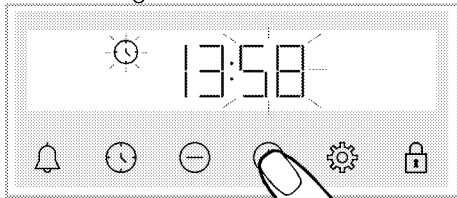
1. Når ovnen er tændt for første gang, vil timefeltet "12:00" og ⌚ symbolet blinke på displayet.
2. Indstil tidspunktet på dagen ved at røre ⊕/⊖.



3. Tryk ⌚ eller ⚙️ tast for at aktivere minut feltet.



4. Indstil dags minut ved at røre ⊕/⊖.



5. Bekræft indstillingen ved at trykke på ⌚ eller ⚙️ indtaste.  
» Tidspunktet på dagen er indstillet, og ⌚ symbolet forsvinder på skærmen.

**i** Hvis første gang ikke er indstillet, fortsætter, "12:00" and ⌚ og symboler med at blinke, og ovnen starter ikke. Hvis ovnen skal fungere, skal du bekræfte tidspunktet på dagen ved at indstille tidspunktet på dagen eller trykke på tasten, ⌚ når den er på "12:00". Du kan ændre indstillingen for tidspunktet på dagen senere, som beskrevet i afsnittet "Indstillinger".

**i** De aktuelle tidsindstillinger annulleres i tilfælde af strømsvigt. Det skal justeres igen.

### Første rengøring

1. Fjern alt emballagemateriale.
2. Fjern alt tilbehør fra ovnen, der følger med produktet.
3. Tænd produktet i 30 minutter, og sluk det derefter. På denne måde brændes og rengøres rester og lag, der kan være tilbage i ovnen under produktionen.
4. Når du betjener produktet, skal du vælge den højeste temperatur og den driftsfunktion, som alle varmeelementer i dit produkt betjener. Se "Ovnens betjeningsfunktioner". Du kan lære at betjene ovnen i det følgende afsnit.
5. Vent til apparatet er kølet helt af.
6. Tør overfladene af produktet med en våd klud eller svamp, og tør den med en klud.

### Før du bruger tilbehøret;

Rengør det tilbehør, du fjerner fra ovnen med sæbevand og en blød rengøringsvamp.



**BEMÆRK** Overfladen kan blive ødelagt af nogle rengøringsmidler eller rengøringsmaterialer. Brug ikke aggressive rengøringsmidler, skurepulver/resemælk eller nogle skarpe genstande.

**BEMÆRK** Der kan udsendes røg og lugt et par timer under første drift. Dette er ganske normalt. Sørg for, at rummet er velventileret for at fjerne røgen og lugten. Undgå at indånde denne røg og lugt.

## 5 Brug af kogepladen

### Generel information om brug af komfuret

#### Generelle advarsler

- Undlad at placere andre objekter på apparatet. Selv små genstande som f.eks. saltdryssere kan beskadige ovnen. Brug ikke revnede ovne. Vand kan sive gennem disse revner og forårsage kortslutning. Hvis overfladen beskadiges på nogen måde (f.eks. synlige revner), sluk først for sikringen, og kontakt derefter den autoriserede service for at frakoble produktet for at reducere risikoen for elektrisk stød.
- Brug ikke ubalanceret og let vippende gryder/pander på kogepladen.
- Opvarm ikke gryderne/panderne når de er tomme. Gryderne og apparatet kan blive beskadiget.
- Sluk altid for kogepladens brændere efter hver brug.
- Du beskadiger apparatet, hvis du betjener kogepladerne uden gryder eller pander. Sluk altid for kogepladerne efter hver brug.
- Efter hver brug er madlavningsoverfladen varm, så læg ikke plastikgryderne på kogepladen. Rengør straks sådant materiale på overfladen.
- Pludselige temperaturændringer på kogepladens overflade kan forårsage skade. Pas på ikke at spilde kolde væsker under tilberedningen.
- Læg en tilstrækkelig mængde mad i gryder og pander. Således kan du forhindre mad i at strømme ud af gryderne/panderne og behøver ikke rengøre unødigt.
- Anbring ikke låg på gryder og pander på brændere/zoner.

- Placer gryderne ved at centrere dem på brænderne/zoner. Hvis du ønsker at placere en gryde på en anden brænder/zone, skal du ikke skubbe den mod den ønskede brænder, snarere løfte den først og derefter sætte den på den anden brænder.

#### Funktionsprincip for induktionskogepladen

Induktionskogeplader er som et åbent kredsløb. Kredsløbet fuldføres, når der placeres en gryde / pander, der er egnede til induktionskogning, og et elektronisk system under glasoverfladen genererer et magnetfelt. Grydernes / panderens metalbase opvarmes ved at tage energi fra dette magnetfelt. Således genereres varmen ikke på kogepladens overflade, men direkte på gryderne/panderne over den. Glasoverfladen opvarmes med varmen fra tilberedningsgryderne.

#### Fordele ved madlavning med induktion

Induktionskogeplader giver nogle fordele, da varmen overføres direkte til gryderne/panderne.

- Fødevarer, der løber over under madlavning, brænder ikke hurtigt, da glasoverfladen ikke opvarmes direkte. Det rengøres lettere.
- Tilberedningen skal ske hurtigere, da varmen genereres direkte på gryderne. Således sparer de tid og energi i forhold til andre kogepladetyper.
- Da varmen afgives direkte til gryderne/panderne, er der intet varmetab, og det giver en mere effektiv madlavning.
- Det faktum, at varmeoverførslen stopper, og kogeoverfladen ikke opvarmes direkte, når gryderne/panderne fjernes fra

kogepladen, giver en mere sikker anvendelse mod mulige ulykker under tilberedningen.

### For en sikker betjening:

- Vælg ikke høje opvarmningstrin, når du bruger ikke-klæbende gryder/pander belagt med lidt olie eller brugt uden olie (teflontype).
- Brug ikke en glaskeramisk overflade som en overflade, som du kan placere noget på eller som en skæreflade.
- Anbring ikke metalgenstande såsom bestik eller grydelåg på kogepladen, da de kan blive varme.
- Brug aldrig aluminiumsfolie til madlavning. Anbring aldrig mad indpakket i aluminiumsfolie på induktionszonen.
- Hold magnetiske genstande såsom kredittkort eller bånd væk fra kogepladen, mens den er i drift.
- Hvis der er en ovn under kogepladen, og den betjenes, kan sensorerne på kogepladen reducere tilberedningstrinnet eller slukke for kogepladen.
- Din kogeplade har et automatisk slukningssystem. Detaljerede oplysninger om dette system findes i de følgende afsnit. Men hvis du bruger tynde gryder til din madlavning, skal disse gryder opvarmes meget hurtigt, og bunden af gryden kan smelte og beskadige kogeoverfladen og apparatet, før det automatiske slukningssystem aktiveres.

### Gryder/pander

Du skal bruge ferromagnetiske gryder/pander af høj kvalitet, som er forsynet med en etiket eller advarsel om, at den kun er kompatibel til induktionskogning med din induktionskogeplade. Generelt er det sådan, at jo højere jernindholdet er, desto bedre virker gryderne/panderne.

Bunddiameteren på koge gryderne / panderne skal svare til induktionszonen. Foreslåede dimensioner er angivet nedenfor.

### Passende gryder/pander

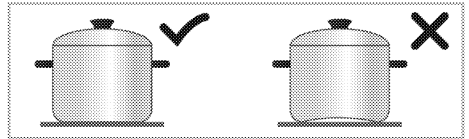
- Gryder/pander i støbejern
- Emailjerede gryder/pander i stål
- Gryder/pander i stål og rustfrit stål (med etiket eller advarsel, der indikerer, at det er induktionskompatibelt)

### Upassende gryder/pander

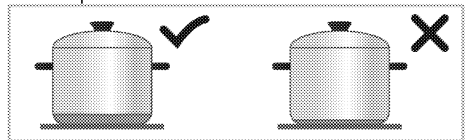
- Aluminiumsgryder/-pander
- Kobbergryder/-pander
- Messinggryder/-pander
- Glasgryder/-pander
- Keramik
- Keramik og porcelæn

### Anbefaling:

- Brug kun fladbundede gryder/pander. Brug ikke gryder/pander, der buer indad/udad i bunden.

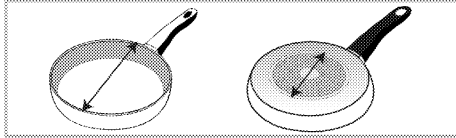


- Brug kun gryder/pander med tyk, forarbejdet bund. Men hvis du gryder med tynd bund, skal disse gryder opvarmes meget hurtigt, og bunden af gryden kan smelte og beskadige kogeoverfladen og apparatet, før det automatiske slukningssystem aktiveres. Skarpe kanter kan forårsage ridser på overfladen.

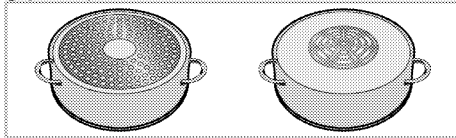


- Bunden på nogle gryder/pander har et mindre ferromagnetisk felt end dens sande diameter. Kun dette område opvarmes af kogepladen. Derfor fordeles varmen ikke jævnt, og

madlavningens ydeevne nedsættes. Desuden kan sådanne gryder/pander muligvis ikke detekteres af store induktionskogeplader. Kogepladen skal således vælges i henhold til størrelsen på det ferromagnetiske felt.



- Nogle gryder/pander har en bund, der indeholder ikke-ferromagnetiske materialer såsom aluminium. Disse typer gryder/pander opvarmes muligvis ikke tilstrækkeligt eller detekteres muligvis ikke af induktionskogepladen. I nogle tilfælde vises en advarsel om dårlige gryder/pander.



### Test af gryder/pander

Test om din gryde er kompatibel med madlavning med en induktionskogeplade ved hjælp af nedenstående metoder.

1. Den er kompatibel, hvis bunden af din gryde tiltrækker en magnet.
2. Den er kompatibel, hvis "L" ikke blinker, når du placerer din gryde på induktionskogepladen og tænder for kogepladen.

### Anbefalede gryde-/pandestørrelser

Diameter af kogezone - mm	Grydediameter - mm
145	min. 100 - maks 145
160	min. 100 - maks 160
180	min. 100 - maks 180
200	min. 140 - maks 200
240	min. 140 - maks 240
280	min. 125 - maks 280
320	min. 125 - maks 320

Diameter af kogezone - mm	Grydediameter - mm
Kogezone med bred overflade (flexi)	bredde 230 - længde 390

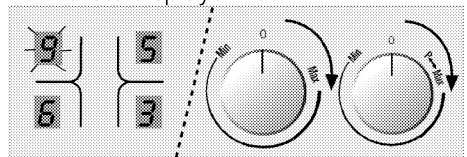
Detektering af gryder/pander ved induktionskogepladerne afhænger af ferromagnetisk diameter og materiale i bunden af gryderne/panderne. For at sikre detektering af gryderne/panderne og opnå en effektiv madlavning skal gryderne/panderne vælges i henhold til størrelsen på din kogeplade. Gryde-/pandestørrelser, der anbefales til kogepladestørrelser, er angivet ovenfor. Kogeadfærd kan variere afhængigt af gryderetterne, grydenes størrelse og kogezoneens størrelse. For en mere homogen kogeadfærd kan der bruges en et trin større kogezone. Brug af en større kogezone medfører ikke spild af energi på induktionskogeplader, fordi varmen kun dannes i det relevante grydeområde.

## Betjening af kogepladerne

### Tænding af kogezone

- Grafik og figurer er kun til informationsformål. Aktuelle displays og funktioner kan variere alt efter komfurets model.

Når komfurets betjeningsknap drejes med uret, kan effekten af den tilsvarende kogezone blive øget. For et mindske styrken af kogezone igen er det nødvendigt at dreje komfurets betjeningsknap mod uret. Det nuværende effektiveau står på komfurets displayenhed.



### Slukning af kogezone

Betjeningsknappen drejes fra den låste position "0" til at tænde en kogezone og

ligeledes når betjeningshåndtaget drejes tilbage til nul-positionen for at slukke en kogezone.

**i** Hvis alle knapper er drejet til den låste nulposition, forsvinder displayet efter flere gange. Hvis der er implementeret en brummer, bliver der afspillet et signal, når betjeningsknappen slukkes.

### Indikator for restvarme-advarsel

Symbolet "H" på kogepladens zonedisplay, betyder det, at komfuret stadig er varmt, og det kan bruges til at holde en lille mængde mad varm. Symbolet vil forsvinde, når kogezone afkøles, eller når den bliver aktiveret.

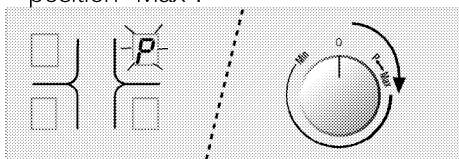
**i** Når strømmen er afbrudt, vil indikatoren for restvarme ikke tændes og ikke advare brugeren imod varme kogezone.

### Høj effekt (Booster)

Booster er en funktion, som letter tilberedning. Alle kogezone indikeret med symbolet "P" i tabellen over tekniske specifikationer er forsynet med booster-funktion.

### Tænd for høj effekt (Booster):

1. Drej betjeningsknappen med uret til position "Max".



2. Drej betjeningsknappen i højre overgangsposition for at aktivere høj effekt (Booster "P"). "P" vil dukke op ved det relaterede kogezone-display.

**i** Komfuret vil falde til niveau 9 automatisk efter flere minutter (valgfrit).

### Sluk for høj effekt (Booster):

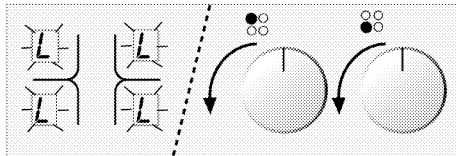
Drej betjeningsknappen i højre overgangsposition for at slukke høj effekt (Booster "P"). "9" vil dukke op ved det relaterede kogezone-display.

### Børnesikring

Du kan beskytte komfuret med børnelås for at forebygge at børn ændrer komfurfunktioner.

### Aktivering af børnesikringen

1. Drej de første to komfurbetjeningsknapper fra venstre samtidigt til venstre overgang og hold i den portion i mindst 2 sekunder.  
» Børnelåsen vil blive aktiveret.



**i** Hvis en tast bliver trykket ned, når børnelåsen er aktiv, vil symbolet "L" dukke op på kogezone-displayet.

### Deaktiver børnesikringen.

Drej de første to komfurbetjeningsknapper fra venstre samtidigt til venstre overgang og hold i den portion i mindst 2 sekunder. Børnelåsen vil blive deaktiveret.

**i** Hvis komfuret slukkes og tændes i denne tilstand, vil børnelåsen stadig være aktiv.

**i** Hvis en komfurbetjeningsknap var på en position forskellig fra "0", efter oplåsning vil alle betjeningsknapper skulle drejes tilbage i positionen "0"

### Hurtigvarme-tast

Hurtig opvarmning er en funktion, som letter tilberedning. Alle kogeplader er udstyret med hurtigopvarmningsfunktion. Denne funktion kan anvendes efter at

have indstillet temperaturniveauet på forhånd.

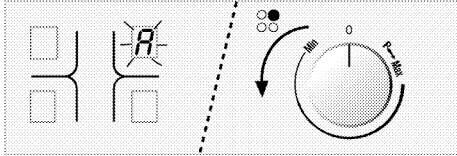
## Tænd for af funktionen

### Hurtigopvarmning:

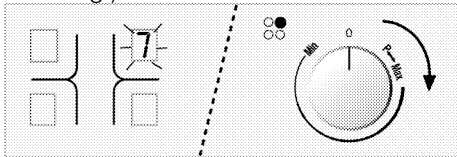
1. Drej de første to

komfurbetjeningsknapper fra venstre samtidigt til venstre overgang og hold i den position i mindst 2 sekunder.

» "A" vil dukke op ved det relaterede kogezone-display.



2. Drej betjeningsknappen mod uret for at indstille opvarmningsniveauet (hvis det for eksempel antages at niveau 7 er valgt).



» "A" og "7" vil dukke op på den relaterede kogezone skiftevis.

**i** Inden for de næste 10 sekunder skal der vælges at gyldigt tilberedningsniveau.

**i** Når hurtigfunktionstiden er gået, vil komfuret fortsætte med at virke på det indstillede temperaturniveau.

### Sluk for funktionen Hurtigopvarmning:

Komfurets betjeningsknap drejes fra den låste position "0" for at slukke for hurtigopvarmningsfunktionen.

**Tablet:** Minimumstid for hurtigopvarmningsfunktion

Temperaturniveau u	Hurtigopvarmningstid - sekunder d
0	0

Temperaturniveau u	Hurtigopvarmningstid - sekunder d
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

## Sikker og effektiv brug af induktionskogezone

**Driftsprincipper:** Induktionskomfurer varmer kogeuret direkte som funktion af dens driftsprincipper. Derfor har den flere fordele, når den sammenlignes med andre komfurer. Det fungerer mere effektivt, og kogepladens overflade varmes ikke op.

Dit induktionskomfur er udstyret med et overlegent sikkerhedssystem, der skal sikre drift med maksimal sikkerhed.

**i** Din komfur kan være udstyret med kogeplader med en diameter på 160, 200 og 250 mm med induktionsfunktion afhængigt af modellen. Med induktionsfunktionen detekterer hver kogezone hver gryde, der er placeret på dem. Energien bygges kun op der, hvor gryden kommer i kontakt med kogezone og dermed opnår et minimalt energiforbrug.

## Begrænsninger i driftstid

Komfurbetjeningen er forsynet med en driftsbegrænsningstid. Når en eller flere kogezone efterlades tændt, vil kogezone automatisk blive deaktiveret efter en vis tidsperiode (se Tabel-1). Hvis der er en timer tilknyttet kogezone, vil timeren også blive afbrudt senere.

Driftstidsgrænsen afhænger af det valgte temperaturniveau. Maximal driftstid anvendes på dette temperaturniveau. Kogezonen kan betjenes af brugeren igen, efter at den automatisk er slukket som beskrevet ovenfor.

**Tabel 1:** Begrænsninger i driftstid

Temperaturniveau	Begrænsninger i driftstid - Minutter
0	0
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90
Booster	5 (*)

(\*) Komfuret vil falde til niveau 9 automatisk efter 5 minutter (valgfrit)

### Overophedningsbeskyttelse

Dit komfur er udstyret med nogle sensorer, der sikrer beskyttelse mod overophedning. Følgende skal overholdes i tilfælde af overophedning:

- Den aktive kogezone kan blive slukket.
- Det valgte niveau kan falde. Denne tilstand kan imidlertid ikke ses på indikatoren.
- E2-fejlen kan blive vist.

### Præcis effektindstilling

Induktionskomfur varmer kogegrejet direkte som funktion af dens driftsprincipper. Den skifter energiindstillinger meget hurtigt. Således kan du forhindre en gryde (med vand, mælk osv.) i at flyde over, selv om den var lige ved at løbe over.

### Støjende drift

Nogle lyde kan opstå fra induktionskomfuret. Disse lyde er normale og en del af induktionsstilberedning.

- Støjen bliver mærkbar ved høje temperaturniveauer.
- Legeringen på en pande kan forårsage støj.
- På lave niveauer kan der høres en normal tænd/sluk-lyd på grund af driftsprincipperne.
- Der kan høres støj, hvis en tom stegepande opvarmes. Når du kommer vand eller mad i den, vil denne støj forsvinde.
- Støjen fra ventilatoren, der afkøler det elektriske system kan høres.

### Fejlmeddelelser

**Tabel 2** Fejlkode og fejlkilder

Årsag til lyden	Indikator	Skærm
Overophedningsfejl	"E2"-symbole t blinker	Relevant kogezone -skærm
Komfur overophedet	"H"-symbole t blinker	Kogezone -skærm
Fejl på strømtilførsel	"E6"-symbole t blinker	Kogezone -skærm
Sensorfejl	"E9"-symbole t blinker	Relevant kogezone -skærm
Permanent brug af knapper	Symbole t "E" blinker	Kogezone -skærm

**i** For yderligere oplysninger om fejlmeddelelser, der kan opstå på det berøringsfølsomme styrepanel se Tabel-2.

**i** Hvis overfladen af det berøringfølsomme betjeningspanel udsættes for intens damp, kan hele styresystemet blive deaktiveret og give fejlsignal.

**i** Hold overfladen på berøringskontrolpanelet ren. Der kan observeres fejlfunktioner.



## 6 Betjening af ovnen

### Generel information om brug af ovnen

#### Kølevifte (Det findes muligvis ikke på dit produkt.)

Dit produkt har en kølevifte.

Køleventilatoren aktiveres automatisk, når det er nødvendigt, og afkøler både fronten på produktet og møblerne. Den deaktiveres automatisk, når køleprocessen er afsluttet. Der kommer varm luft ud over ovnens dør. Tildæk ikke disse ventilationsåbninger med noget. Ellers kan ovnen overophedes. Køleventilatoren fortsætter med at arbejde under ovnens drift eller efter at ovnen er slukket (ca. 20-30 minutter). Hvis du laver mad ved at programmere oventimeren, slukker køleventilatoren efter alle tilberedningstiderne med alle funktioner. Køleventilatorens driftstid kan ikke bestemmes af brugeren. Den tændes og slukkes automatisk. Dette er ikke en fejl.


#### Ovnlys

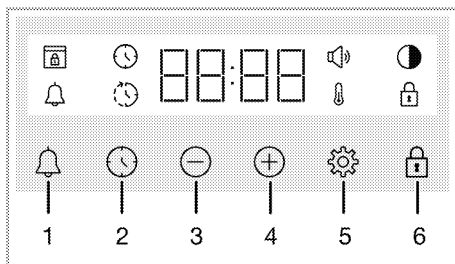
Ovnlampen tændes, når ovnen begynder at tilberede. I nogle modeller er lampen tændt under tilberedning, mens den i nogle modeller slukker efter en bestemt tid.

Hvis du ønsker, at ovnlampen skal tændes kontinuerligt, skal du vælge "Ovnlampe" Betjeningsfunktion med funktionsvalgsknappen.

### Betjening af ovnens styreenhed

#### Generelle advarsler for ovnens styreenhed









- i** Den maksimale tid, der kan indstilles til slutningen af madlavningen, er 5 timer og 59 minutter. Programmet bliver annulleret i tilfælde af strømudfald. Du skal genprogrammere ovnen.
- i** Mens der foretages justeringer, blinker de relevante symboler på uret. Vent et øjeblik, indstillingerne gemmes.
- i** Hvis der er foretaget nogen tilberedningsindstillinger, kan tiden på dagen ikke justeres.
- i** Hvis tilberedningstiden er indstillet, når tilberedningen starter, vises den resterende tid på skærmen.
- i** I tilfælde, hvor tilberedningstid eller tilberedningstid er indstillet, kan du annullere automatisk ved at trykke på tasten  i lang tid.



- 1 Alarmtast
- 2 Tast til tidsindstilling
- 3 Reducer-tast
- 4 Forøg-tast

- 5 Indstillingstast
- 6 Tast til tastelås

### Skærmsymboler

-  : Kogetids-symbol
-  : Symbol for slut på tilberedningstid\*
-  : Alarmsymbol
-  : Lysstyrkesymbol
-  : Symbol for tastelås
-  : Temperatursymbol
-  : Lydstyrkesymbol
-  : Symbol for dørlås\*

\* Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængelig på dit produkt

### Tænd for ovnen

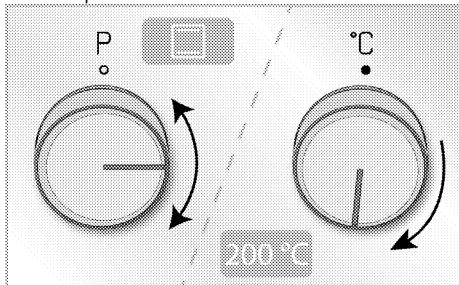
Når du vælger en driftsfunktion, du vil lave mad med ved hjælp af funktionsvalgsknappen og indstiller en bestemt temperatur ved hjælp af temperaturknappen, begynder ovnen at fungere.



### Sluk for ovnen

Du kan slukke for ovnen ved at dreje funktionsvalgsknappen og temperaturknappen til slukket (op) position.

### Manuel tilberedning for at vælge temperatur og ovenns funktion



Du kan lave mad ved at foretage den manuelle kontrol (under din kontrol) ved at vælge den temperatur og driftsfunktion, der er specifik for din mad. Eksempel:

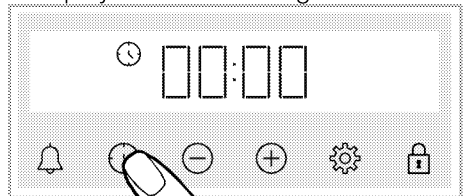





1. Vælg den betjeningsfunktion, du vil tilberede med ved hjælp af funktionsvalgsknappen.
2. Indstil temperaturen, du vil tilberede med ved hjælp af temperaturknappen.
  - » Din ovn starter straks med den valgte funktion og temperatur, og  vil dukke op på skærmen. Når temperaturen inde i ovnen når den indstillede temperatur, forsvinder symbolet . Ovnens lukkes ikke automatisk, da manuel tilberedning er udført uden at indstille tilberedningstiden. Du skal selv kontrollere tilberedningen og slukke for den. Når din tilberedning er færdig, kan du slukke for ovnen ved at dreje funktionsvalgsknappen og temperaturknappen til slukket (op) position.

### Madlavning ved at indstille tilberedningstiden;

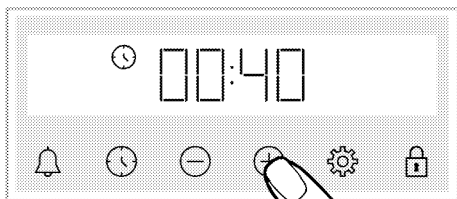
Du kan få ovnen til at slukke automatisk ved afslutningen af tiden ved at vælge den temperatur og driftsfunktion, der er specifik for din mad og indstille tilberedningstiden på timeren.

1. Vælg betjeningsfunktion.
2. Rør ved , indtil symbolet  vises på displayet for tilberedningstiden.



-  Når du har indstillet driftsfunktion og temperatur, kan du indstille tilberedningstiden i 30 minutter ved at berøre tasten  direkte for hurtig indstilling af tilberedningstiden og ændre tiden med tasterne .

3. Indstil tilberedningstiden ved at berøre tasterne .



- i** Tilberedningstiden øges med 1 minut i de første 15 minutter, efter 15 minutter øges den med 5 minutter.

4. Sæt mad i ovnen, og indstil temperaturen med temperaturknappen.

» Din ovn starter straks med den valgte funktion og temperatur. Den indstillede tilberedningstid begynder at tælle ned og vises på displayet. Når temperaturen inde i ovnen når den indstillede temperatur, forsvinder symbolet .

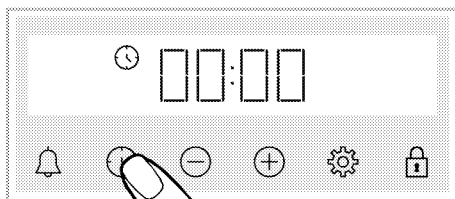
5. Efter den indstillede tilberedningstid er nået, vises "End" symbolet blinker, og timeren bipper.

6. Advarslen lyder i to minutter. Tryk på en vilkårlig knap, for at stoppe brummen. Advarslen stopper, og tidspunktet på dagen vises på skærmen.

### **Sådan indstilles tilberedningens sluttid til et senere tidspunkt; (Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængelig på dit produkt)**

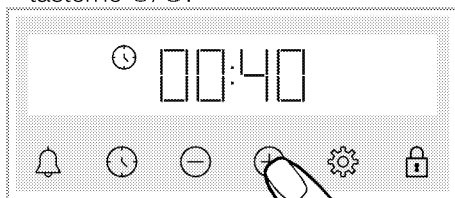
Ved at vælge den temperatur og driftsfunktion, der er specifik for dit måltid, kan du indstille tilberedningstiden og tilberedningens sluttid til et senere tidspunkt, så ovnen kan starte og slukke automatisk.

1. Vælg betjeningsfunktion.
2. Rør ved , indtil symbolet vises på displayet for tilberedningstiden.



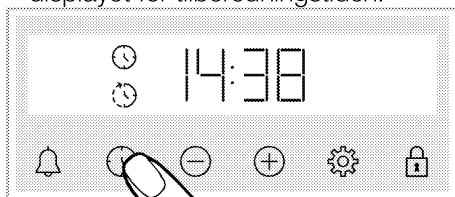
- i** Når du har indstillet driftsfunktion og temperatur, kan du indstille tilberedningstiden i 30 minutter ved at berøre tasten direkte for hurtig indstilling af tilberedningstiden og ændre tiden med tasterne /.

3. Indstil tilberedningstiden ved at berøre tasterne /.

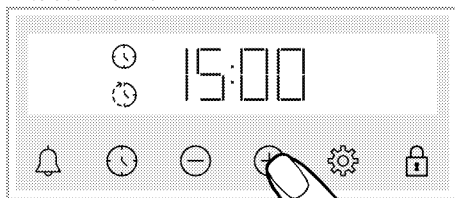


- i** Tilberedningstiden øges med 1 minut i de første 15 minutter, efter 15 minutter øges den med 5 minutter.

- » Efter tilberedningstiden er indstillet, vises symbolet konstant på skærmen.
4. Rør ved indtil symbolet vises på displayet for tilberedningstiden.





5. Indstil tilberedningstiden ved at berøre tasterne /.




» Efter tilberedningens sluttid er indstillet, vises symbolet  og  med tidsperiodesymbolet konstant på displayet. Så snart madlavning starter, forsvinder symbolet .


6. Sæt mad i ovnen, og indstil temperaturen ved temperaturknappen.

» **Ovnuet beregner automatisk tidspunktet for start af tilberedning ved at trække tilberedningstiden fra den indstillede sluttid.** Når

tilberedningstiden er nået, aktiveres den valgte driftstilstand, og ovnen opvarmes til den indstillede temperatur. Den indstillede tilberedningstid begynder at tælle ned og  vises på displayet. Når temperaturen inde i ovnen når den indstillede temperatur, forsvinder symbolet .

7. Efter den indstillede tilberedningstid er nået, vises "End" symbolet , og timeren bipper



8. Advarslen lyder i to minutter. Tryk på en vilkårlig knap, for at stoppe brummen. Advarslen stopper, og tidspunktet på dagen vises på skærmen.

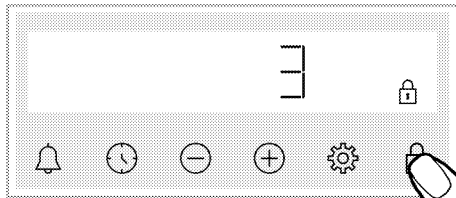
 Hvis der trykkes på en vilkårlig tast i slutningen af den hørbare advarsel, starter ovnen igen. For at forhindre ovnen i at arbejde igen efter advarselsafslutningen, skal du sætte temperaturknappen og funktionsknappen til "0" position (slukket), og sluk for ovnen.



## Indstillinger



### Aktivering af nøglelås


Du kan forhindre, at styreenheden gribes ind med, ved at aktivere nøglelåsfunktionen.

1. Tryk,  indtil symbolet  vises på displayet.





»  Symbolet vises, og nedtællingen på 3-2-1 begynder på displayet. Når nedtællingen er, aktiveres nøglelåsen. Når en tast berøres, når nøglelåsen er indstillet, udsender timeren et hørbart signal, og  symbolet blinker.

 Hvis du holder op med at trykke på -tasten, før nedtællingen slutter, aktiveres nøglelåsen ikke. Inden nedtællingen slutter, aktiveres nøglelåsen ikke.

 Timer tastene kan ikke bruges, når nøglelåsen er slået til. Nøglelåsen vil ikke blive annulleret i tilfælde af strømsvigt.

### Deaktivering af nøglelåsen


1. Tryk,  indtil symbolet  forsvinder på displayet.

»  Symbolet forsvinder, og nøglelåsen er deaktiveret på displayet.

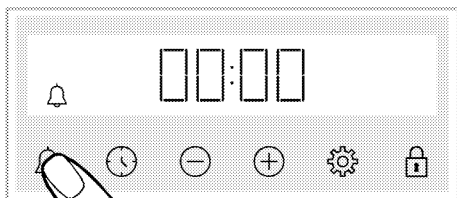
### Indstilling af alarmer

Du kan også bruge produktets timer til enhver advarsel eller påmindelse, der ikke er til madlavning.

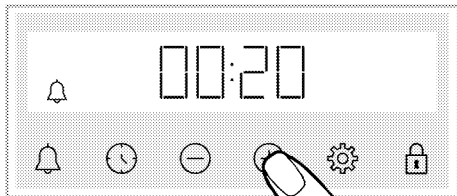
Vækkeuret har ingen effekt på ovnens driftsfunktioner. Bruges til advarselsformål. Bruges til vækkeuret, når du vil dreje maden i ovnen på et bestemt tidspunkt. Så snart den tid, du har angivet, er udløbet, giver uret dig en akustisk advarsel.


 Den maksimale alarmtid er 23 timer og 59 minutter.

1. Tryk,  indtil symbolet  vises på displayet.



2. + Indstil alarmtiden med /- tasterne.



» Når alarm tiden er indstillet,  forbliver symbolet tændt, og alarm tiden starte nedtællingen på displayet. Hvis alarm tiden og tilberedningstiden er indstillet på samme tid, vises den kortere tid på displayet.



3. Når alarm tiden er fuldført, begynder  symbolet at blinke og giver dig en akustisk advarsel.


### Slå alarmen fra

1. Ved afslutningen af alarm perioden skal advarselslyden være i to minutter. Tryk på en vilkårlig tast for at stoppe advarselslyden.



» Advarselslyden stopper, og tidspunktet på dagen vises på displayet.

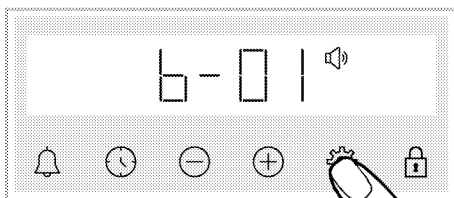
### Hvis du ønsker at annullere alarmen;

1. Tryk,  indtil symbolet  vises på displayet for at nulstille alarm tiden. Tryk på - tasten, indtil den viser "00:00".

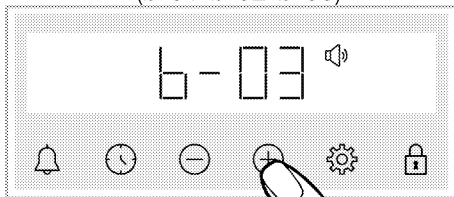
2.  du kan også annullere alarmen ved at trykke længe på tasten.

### Ændring af lydstyrken

1. Tryk på  tasten, indtil  symbolet vises på displayet.





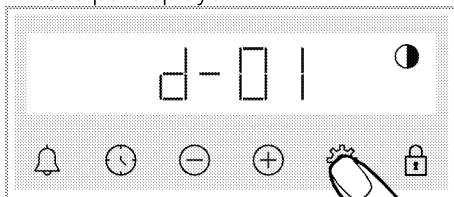
2. Indstil det ønskede niveau med +/- tasterne. (b-01-b-02-b-03)



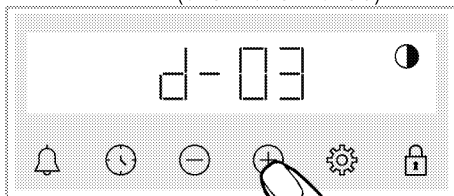
3. Tryk på  tasten for at få bekræftelse, ellers aktiveres indstillingen inden længe uden at trykke på en tast.

### Indstilling af skærmens lysstyrke

1. Tryk på  tasten, indtil  symbolet vises på displayet.





2. Indstil den ønskede lysstyrke med + /- tasterne. (d-01-d-02-d-03)



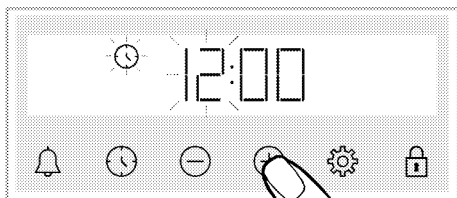
» Tryk på  tasten for at få bekræftelse, ellers aktiveres indstillingen inden længe uden at trykke på en tast.

### Ændring af tidspunktet på dagen

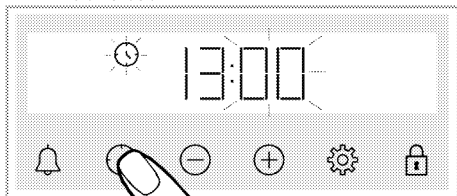
På din ovn; for at ændre det tidspunkt på dagen, du tidligere har indstillet,

1. Tryk,  indtil symbolet  vises på displayet.

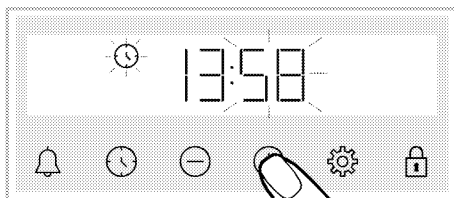
2. Indstil tidspunktet på dagen ved at røre +/-.




3. Tryk  eller  tast for at aktivere minut feltet.



4. Indstil dagens minut ved at røre .



5. Bekræft indstillingen ved at trykke på  eller  indtaste.

» Tidspunktet på dagen er indstillet, og  symbolet forsvinder på skærmen.

## 7 Generelle oplysninger om tilmadlavning

Dette afsnit beskriver tip til tilberedning og madlavning af din mad.

Derudover kan du også finde nogle af de fødevarer, der er testet som producenter, og de mest passende indstillinger for disse fødevarer.

Passende ovnindstillinger og tilbehør til disse fødevarer er også angivet.

### Generelle advarsler om tilberedning med kogepladen

- Fyld aldrig gryden med mere end en tredjedel olie. Forlad ikke under opvarmning af olien. Overdrevent opvarmet olie er en brandfare. Forsøg aldrig at slukke ilden med vand. Når olien antænder, skal du dække det med et ildtæppe eller en våd klud. Når det er sikkert, skal du slukke for ovnen og ringe til brandvæsenet.
- Før du steger mad, skal du altid fjerne overskydende vand og lægge dem langsomt i den opvarmede olie. Sørg for, at frosne madvarer optøs inden stegning.
- Ved opvarmning af olie skal du sørge for, at gryden, du bruger, er tør, og hold låget åbent.
- For anbefalinger om madlavning med strømbesparelse henvises til afsnittet "Miljøinstruktioner".
- Tilberedningstemperaturen og tidsværdierne for fødevarer kan variere afhængigt af opskriften og mængden. Af denne grund er disse værdier angivet som intervaller.

### Generelle advarsler om tilberedning i ovnen

- Mens du åbner ovndøren under eller efter tilberedningen, kan der opstå brændende varm damp. Dampen kan brænde din hånd, ansigt og / eller øjne.

Når du åbner ovnens dør, skal du holde dig væk.

- Intens damp, der genereres under tilberedning, kan danne kondensvandvandråber på det indvendige og udvendige af ovnen og på de øverste dele af møblerne på grund af temperaturforskellen. Dette er en normal og fysisk begivenhed.
- Tilberedningstemperaturen og tidsværdierne for fødevarer kan variere afhængigt af opskriften og mængden. Af denne grund er disse værdier angivet som intervaller.
- Fjern altid ubrugt tilbehør fra ovnen, inden du begynder at lave mad. Tilbehør, der forbliver i ovnen, kan forhindre, at din mad bliver kogt til de korrekte værdier.
- For fødevarer, som du laver mad af i henhold til din egen opskrift, kan du henvise til lignende fødevarer, der findes i madlavningstabellerne.
- Brug af det medfølgende tilbehør sikrer, at du får den bedste madlavningsydelse. Overhold altid advarsler og oplysninger fra producenten for det eksterne køkkengrej, du vil bruge.
- Klip det fedtbeskyttede papir, du bruger i din madlavning, i passende størrelser til den beholder, du skal lave mad. Fedtbeskyttet papir, der strømmer over fra beholderen, kan skabe risiko for forbrændinger og påvirke kvaliteten af din madlavning. Brug det fedtbeskyttede papir, du bruger i det specificerede temperaturområde.
- For god tilberedning skal du placere din mad på den anbefalede korrekte hylde. Skift ikke hyldeposition under tilberedningen.

## Kager og ovn mad

### Generel information

- Vi anbefaler at bruge tilbehør til produktet til god ydeevne ved madlavning. Hvis du bruger et eksternt køkkengrej, foretrækker du mørke, ikke-klæbrige og varmebestandige varer.
- Hvis der anbefales forvarmning i kogeboardet, skal du sørge for at sætte mad i ovnen efter forvarmning.
- Hvis du vil lave mad med køkkengrej på trådstativet, skal du placere det midt i trådstativet og ikke i nærheden af bagvæggen.
- Alle materialer, der anvendes til at fremstille kager, skal være friske og ved stuetemperatur.
- Produkternes tilberedningsstatus kan variere afhængigt af mængden af mad og størrelsen på køkkengrej.
- Forme i metal, keramik og glas forlænger tilberedningstiden, og konditorivaremes bundoverflade brunes ikke jævnt.
- Hvis du bruger kogepapir under tilberedningen, kan der observeres lidt bruning på madens bundflade. I dette tilfælde skal du muligvis forlænge din tilberedningstid ca. 10 minutter.
- De værdier, der er angivet i madlavningsstabellerne, er resultatet af de test, der er udført i vores laboratorier. Egnede værdier for dig kan afvige fra disse værdier.
- Placer din mad på den passende hylde, der anbefales i madlavnings Tabellen. Henvi til ovnens nederste hylde som hylde 1.

### Tips til bagning af kager

- Hvis kagen er for tør, øges temperaturen med 10 ° C og forkort bagetiden.
- Hvis kagen er fugtig, skal du bruge en lille mængde væske eller sænke temperaturen med 10 ° C.
- Når toppen af kagen brændes, skal du lægge den på den nederste hylde, sænke temperaturen og forlænge bagetiden.
- Hvis det er godt tilberedt på indersiden, men klistret på ydersiden, skal du bruge en mindre mængde væske, sænke temperaturen og forlæn kogetiden.

### Tips til madlavning af kager

- Hvis wienerbrødet er for tørt, øges temperaturen med 10 ° C og forkort kogetiden. Fugt dejen ark med en sauce lavet af mælk, olie, æg og yoghurt.
- Hvis kagerne koges langsomt, skal du sørge for, at tykkelsen på de kager, du har tilberedt, ikke løber over bakken.
- Hvis wienerbrødet er brunet på overfladen, men bunden ikke er kogt, skal du sørge for, at den mængde sauce, du bruger til wienerbrødet, ikke er for høj i bunden af wienerbrødet. For jævn bruning, prøv at sprede saucen jævnt mellem dejpladerne og kagerne.
- Bag din kager i den position og temperatur, der svarer til madlavningsbordet. Hvis bunden stadig ikke er tilstrækkeligt brunet, placeres den på en nedre hylde til den næste madlavning.



## Tilberedningsbord til bagværk og ovnmad

Mad	Antal bakker	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.) (Ca.)
Kager i bakke	Enkelt bakke	Standardbakke*	Top og bundopvarmning	3	180	30 ... 40
Kager i form	Enkelt bakke	Kageform på trådgrill**	Ventilatoropvarmning	2	180	30 ... 40
	Enkelt bakke	Standardbakke*	Top og bundopvarmning	3	160	25 ... 35
Småkager	Enkelt bakke	Standardbakke*	Ventilatoropvarmning	2 – 4	150	25 ... 35
	2 bakker	2 – Standardbakke* 4 – Wienerbrødsbakke*	Ventilatoropvarmning			
Sandkage	Enkelt bakke	Rund kageform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill**	Top og bundopvarmning	2	160	30 ... 40
	Enkelt bakke	Rund kageform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill**	Ventilatoropvarmning	2	160	30 ... 40
Cookie	Enkelt bakke	Wienerbrødsbakke*	Top og bundopvarmning	3	170	25 ... 35
	Enkelt bakke	Wienerbrødsbakke*	Ventilatoropvarmning	3	170	20 ... 30
	2 bakker	2 – Standardbakke* 4 – Wienerbrødsbakke*	Ventilatoropvarmning	2 – 4	170	25 ... 35
	Wienerbrød	Enkelt bakke	Standardbakke*	Top og bundopvarmning	2	200
Enkelt bakke		Standardbakke*	Ventilatoropvarmning	2	180	35 ... 45
	2 bakker	1 – Standardbakke* 4 – Wienerbrødsbakke*	Ventilatoropvarmning	1 – 4	180	35 ... 45
	Fedt wienerbrød	Enkelt bakke	Standardbakke*	Top og bundopvarmning	2	200
Enkelt bakke		Standardbakke*	Ventilatoropvarmning	3	180	20 ... 30
	2 bakker	2 – Standardbakke* 4 – Wienerbrødsbakke*	Ventilatoropvarmning	2 – 4	180	20 ... 30
	Hele brød	Enkelt bakke	Standardbakke*	Top og bundopvarmning	3	200
Enkelt bakke		Standardbakke*	Ventilatoropvarmning	3	200	30 ... 40

Mad	Antal bakker	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.) (Ca.)
Lasagne	Enkelt bakke	Rektangulær form af glas / metal på trådgrill**	Top og bundopvarmning	2 eller 3	200	30 ... 40
Æbletærte	Enkelt bakke	Sort tærteform af metal, 20 cm i diameter på trådgritter**	Top og bundopvarmning	2	180	50 ... 70
	Enkelt bakke	Sort tærteform af metal, 20 cm i diameter på trådgritter**	Ventilatoropvarmning	2	170	50 ... 70
Pizza	Enkelt bakke	Standardbakke*	Top og bundopvarmning	2	200 ... 220	10 ... 20
	Enkelt bakke	Standardbakke*	Pizza funktion	3	250	8 ... 15

Foropvarmning anbefales til al mad.

\* Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

\*\* Dette tilbehør følger ikke med dit produkt. Det er kommercielt tilgængeligt tilbehør.

### Tilberedningsbord til Øko-ventilatoropvarmning - driftsfunktion

- Du må ikke ændre tilberedningstemperaturen, når tilberedningen er startet Øko-ventilatoropvarmning - driftsfunktion.
- Åbn ikke døren under tilberedning i Øko-ventilatoropvarmning - driftsfunktion. Hvis døren ikke åbnes, optimeres den indvendige temperatur for at spare energi og kan afvige fra displayet.
- Forvarm ikke i tilstanden Øko-ventilatoropvarmning.

Mad	Antal bakker	Tilbehør, der skal bruges	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.) (Ca.)
Småkager	Enkelt bakke	Standardbakke*	3	160	25 ... 35
Cookie	Enkelt bakke	Standardbakke*	3	180	25 ... 35
Wienerbrød	Enkelt bakke	Standardbakke*	3	200	45 ... 55
Fedt wienerbrød	Enkelt bakke	Standardbakke*	3	200	35 ... 45

\* Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

## Kød, fisk og fjerkræ

### Nøglepunkterne ved stegning

- Krydderier alle kylling, kalkun og store stykker kød med citronsaft og peber før madlavning vil øge madlavning ydeevne.
- Det tager omkring 15 til 30 minutter mere at tilberede udbenet kød end filet ved stegning.
- Du bør beregne omkring 4 til 5 minutters tilberedningstid pr centimeter af tykkelsen af kødet .
- Når tilberedningstiden er overstået, skal kødet stå i ovnen i ca. 10 minutter. Saften af kødet er bedre fordelt til det stegte kød og kommer ikke ud, når kødet er skåret.
- Fisk skal placeres på en mellemstor eller lav niveau hylde i en varmebestandig plade.

### Tilberedningsbord til kød, fisk og fjerkræ

Mad	Antal bakker	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.) (Ca.)
Bøf (hel) / Steg (1 kg)	Enkelt bakke	Standardbakke*	Top og bundopvarmning	3	15 min 250/max, så 180 ... 190	60 ... 80
Lammekølle (1.5 - 2.0 kg)	Enkelt bakke	Standardbakke*	Top og bundopvarmning	3	15 min 250/max, så 170	110 ... 120
	Enkelt bakke	Grillrist* Anbring en bakke på en lavere hylde	Top og bundopvarmning	2	15 min 250/max, så 190	60 ... 80
Stegt kylling (1.8-2 kg)	Enkelt bakke	Grillrist* Anbring en bakke på en lavere hylde	Ventilatoropvarmning	2	200 ... 220	60 ... 80
	Enkelt bakke	Grillrist* Anbring en bakke på en lavere hylde	"3D" funktion	2	15 min 250/max, så 190	60 ... 80
Kalkun (5.5 kg)	Enkelt bakke	Standardbakke*	Top og bundopvarmning	1	25 min 250/max, så 180 ... 190	150 ... 210
	Enkelt bakke	Standardbakke*	"3D" funktion	1	25 min 250/max, så 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Enkelt bakke	Grillrist* Anbring en bakke på en lavere hylde	Top og bundopvarmning	3	200	20 ... 30
	Enkelt bakke	Grillrist* Anbring en bakke på en lavere hylde	"3D" funktion	3	200	20 ... 30

Foropvarmning anbefales til al mad.

\* Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

\*\* Dette tilbehør følger ikke med dit produkt. Det er kommercielt tilgængeligt tilbehør.

## Grill

Rødt kød, fisk og fjerkræ kød vil hurtigt blive brun, når de er grillet, sørg for at holde en smuk skorpe og ikke tørre ud. Filetkød, spydkød, pølser samt saftige grøntsager (tomater, løg osv.) er særligt velegnede til grillning.

### Generelle advarsler

- Mad, der ikke er egnet til grill, udgør en brandfare. Kun grillmad der er egnet til tunge grill. Læg heller ikke maden for langt tilbage på grillen. Dette er det hotteste område, og fedtholdige fødevarer kan tage ild.
- **Luk ovnens dør, mens du griller. Grill aldrig med ovndøren åben. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!**

### Grillens vigtigste punkter

- Forbered fødevarer af samme tykkelse og vægt så meget som muligt for grillen.
- Placer de stykker, der skal grilles på trådgrillen eller trådgrillbakken, ved at fordele dem uden at overskride varmerens mål.
- Afhængigt af tykkelsen af de stykker, der skal grilles, kan tilberedningstiden i tabellen variere.
- Skub trådgrillen eller trådgrillbakken til det ønskede niveau i ovnen. Hvis du laver mad på trådgrillen, skal du skubbe ovnbakken til den nederste hylde for at opsamle olierne. Den ovnbakke, du skal skubbe, skal være dimensioneret til at dække hele grillområdet. Denne bakke følger muligvis ikke med produktet. Sæt noget vand i ovnbakken for nem rengøring.

## Grillbord

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Hyldedeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.) (Ca.)
Fisk	Grillrist	4 - 5	250	20 ... 25
Kyllingestykker	Grillrist	4 - 5	250	25 ... 35
Kødboller (oksekød) - 12 stykker	Grillrist	4	250	20 ... 30
Lammekoteletter	Grillrist	4 - 5	250	20 ... 25
Bøf - (1 skiver)	Grillrist	4 - 5	250	25 ... 30
Kalvekoteletter	Grillrist	4 - 5	250	25 ... 30
Grøntsagsgratin	Grillrist	4 - 5	220	20 ... 30
Ristet brød	Grillrist	4	250	1 ... 3

Det anbefales at forvarme i 5 minutter til al grillet mad.  
Vend madstykker efter 1/2 af den samlede grilltid.

## Prøve fødevarer

Fødevarer på dette kogeboard fremstilles i henhold til EN 60350-1-standarden for at lette afprøvningen af produktet for kontrolinstitutter.

### Tilberedningsbord til testfødevarer

Mad	Antal bakker	Tilbehør, der skal bruges	Betjeningsfunktion	Hyldedeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.) (Ca.)
	Enkelt bakke	Standardbakke*	Top og bundopvarmning	3	140	20 ... 30
Småkager (sød småkage)	Enkelt bakke	Standardbakke*	Ventilatoropvarmning	Modeller med trådhylder: 3 Modeller uden trådhylder: 2	140	15 ... 25
	2 bakker	2-Standardbakke* 4-Wienerbrødsbakke*	Ventilatoropvarmning		2 - 4	140
	Enkelt bakke	Standardbakke*	Top og bundopvarmning	3	160	25 ... 35
	Enkelt bakke	Standardbakke*	Ventilatoropvarmning	Modeller med trådhylder: 3 Modeller uden trådhylder: 2	150	25 ... 35
Småkager	2 bakker	2-Standardbakke* 4-Wienerbrødsbakke*	Ventilatoropvarmning		2 - 4	Modeller med trådhylder: 150 Modeller uden trådhylder: 140
Sandkage	Enkelt bakke	Rund kageform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill**	Top og bundopvarmning	2	160	30 ... 40
	Enkelt bakke	Rund kageform, 26 cm i diameter med klemme på trådgrill**	Ventilatoropvarmning	2	160	30 ... 40
Æbletærte	Enkelt bakke	Sort tærteform af metal, 20 cm i diameter på trådgritter**	Top og bundopvarmning	2	180	50 ... 70
	Enkelt bakke	Sort tærteform af metal, 20 cm i diameter på trådgritter**	Ventilatoropvarmning	2	170	50 ... 70

Foropvarmning anbefales til al mad.

\* Dette tilbehør følger muligvis ikke med dit produkt.

\*\* Dette tilbehør følger ikke med dit produkt. Det er kommercielt tilgængeligt tilbehør.

## Grill

Mad	Tilbehør, der skal bruges	Hyldedeposition	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.) (Ca.)
Ristet brød	Grillrist	4	250	1 ... 3
Kødboller (oksekød) - 12 stykker	Grillrist	4	250	20 ... 30

Vend maden efter 1/2 af den samlede grilltid.

Det anbefales at forvarme i 5 minutter til al grillt mad.

## 8 Vedligeholdelse og pleje

### Generelle oplysninger om rengøring

#### ⚠ Generelle advarsler

- Vent til produktet er afkølet, inden du rengør det. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
- Brug aldrig rengøringsmidlet direkte på varme overflader. Dette kan forårsage permanente pletter.
- Apparatet skal rengøres og tørres grundigt efter hver brug. Således skal madrester let renses væk, og disse rester skal forhindres i at brænde, når apparatet bruges igen senere. Således forlænges apparatets levetid, og hyppige problemer undgås.
- Anvend ikke damprengøringsmidler til rengøring.
- Nogle rengøringsmidler kan beskadige overfladen. Brug ikke slibende rengøringsmidler, rengøringspulvere, rengøringscremer, afkalkningsmidler eller skarpe genstande under rengøringen.
- Der er ikke behov for et specielt rengøringsmiddel til rengøring efter hver brug. Rengør apparatet med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tør med en tør mikrofiberklud.
- Sørg for at tørre den resterende væske af efter rengøringen og rengør straks mad, der sprøjter rundt under tilberedningen.
- Vask ikke nogen del af dit apparat i opvaskemaskinen.

#### Til komfurer:

- Surt snavs, såsom mælk, tomatpasta og olie, kan forårsage permanente pletter på komfurer og komponenter på brænderne. Rengør eventuelt

overløbne væsker straks efter køling af komfuret ved at slukke for det.

#### Inox og rustfri overflader

- Brug ikke syre- eller klorholdige rengøringsmidler til rengøring af rustfri eller inox-overflader og håndtag.
- Rustfri eller inox-overflade kan ændre farve med tiden. Dette er normalt. Efter hver brug skal du rengøre det med et rengøringsmiddel, der er egnet til rustfri overflader eller inox.
- Rengør med en blød sæbeklud og flydende (ikke-ridsende) rengøringsmiddel, der er egnet til inox-overflader, og pas på at tørre af i en retning.
- Fjern kalk, olie, stivelse, mælk og protein pletter på inox-rustfri og glasoverflader med det samme uden at vente. Pletter kan ruste under lange perioder.

#### Emaljerede overflader

- Efter hver brug skal du rengøre emaljeoverfladerne med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tørre dem med en tør klud.
- Hvis dit produkt har en let damprengørfunktion, kan du foretage let damprengøring af let, ikke-permanent snavs. (Se afsnittet "Nem damprengøring")
- Ved vedvarende pletter anbefales ovn- og grillrensere på webstedet for dit produktmærke, og en ikke-ridsende skuresvamp bruges. Brug ikke en ekstern ovnrensere.
- Ovnens skal køle af for rengøring i kogeområdet. Rengøring på varme overflader vil skabe både brandfare og beskadigelse af emaljeoverfladen.

## **Katalytiske overflader**

- Sidevæggene i kogeområdet kan kun dækkes med emalje eller katalytiske vægge. Det varierer efter model.
- De katalytiske vægge har en lys mat og porøs overflade. Ovnens katalytiske vægge bør ikke rengøres.
- Katalytiske overflader absorberer olie takket være den porøse struktur og begynder at skinne, når overfladen er mættet med olie. I dette tilfælde anbefales det at udskifte delene.

## **Glasoverflader**

- Brug ikke hårdmetalskrabere og slibende rengøringsmidler til rengøring af glasoverflader. De kan beskadige glasoverfladen.
- Rengør apparatet med opvaskemiddel, varmt vand og en mikrofiberklud specielt til glasoverflader og tør med en tør mikrofiberklud.
- Hvis der er resterende vaskemiddel efter rengøringen, skal du tørre det af med koldt vand og tørre med en ren og tør mikrofiberklud. Rester af vaskemiddelrester kan beskadige glasoverfladen næste gang.
- De tørrede rester på glasoverfladen må under ingen omstændigheder rengøres med savtakket knive, ståluld eller lignende ridseværktøjer.
- Du kan fjerne kalkpletterne (gule pletter) på glasoverfladen med det kommercielt tilgængelige afkalkningsmiddel, med et afkalkningsmiddel, såsom eddike eller citronsaft.
- Hvis overfladen er meget snavset, skal du påføre rengøringsmidlet på pletten med en svamp og vente længe på, at den fungerer korrekt. Rengør aldrig kontrol-elementer med en våd klud.
- Misfarvninger og pletter på glasoverfladen er normale og ikke defekter.

## **Plastdele og malede overflader**

- Rengør emaljeoverflader og malede overflader med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tør dem med en tør klud.
- Brug ikke skrabere af hårdt metal og slibende rengøringsmidler. Det kan beskadige overfladerne.
- Sørg for, at leddene på apparatets komponenter ikke efterlades så fugtige og med rengøringsmiddel. Ellers kan der forekomme korrosion på disse samlinger.

## **Rengøring af tilbehør**

Medmindre andet er angivet i brugervejledningen, må produkttilbehøret ikke vaskes i opvaskemaskinen.

## **Rengøring af komfuret**

### **Glas-tilberedningsoverflade**

Følg rengøringstrinene beskrevet for glasoverfladerne i afsnittet "Generel rengøringsinformation" til rengøring af glasoverfladen. Du kan gennemføre din rengøring i henhold til nedenstående oplysninger for særlige tilfælde.

- Sukkerbaserede fødevarer som mørk fløde, stivelse og sirup skal rengøres med det samme uden at vente på, at overfladen er afkølet. Ellers kan glaspladen blive beskadiget permanent.
- Brug ikke rengøringsmidler til den rengøring, du udfører, når kogepladen er varm, ellers kan der opstå permanente pletter.

## **Rengøring af kontrolpanelet**

- Når du rengør kontrolpanelerne med knapper, skal du tørre panelet og knapperne med en fugtig, blød klud og tørre med en tør klud. Fjern ikke knapperne og pakningerne nedenunder for at rengøre panelet.

Kontrolpanel og knapper kan være beskadiget.

- Brug ikke inox-rengøringsmidler rundt om knapperne, mens du rengør inox-panelerne med drejeknap. Indikatorerne omkring knapperne kan slettes.
- Rengør betjeningspanelerne med en fugtig, blød klud, og tør den med en tør klud. Hvis dit produkt har en nøgglelåsfunktion, skal du indstille nøgglelåsen, før du udfører rengøring af kontrolpanelet. Ellers kan der forekomme forkert registrering på tasterne.

### **Rengøring af indersiden af ovnen (kogeområde)**

Følg de rengøringstrin, der er beskrevet i afsnittet "Generelle oplysninger om rengøring" i henhold til overfladetyperne i ovnen.

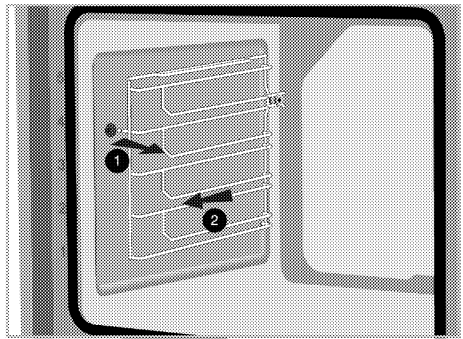
#### **Rengøring af ovnens sidevægge**

Sidevæggene i madlavningsområdet kan kun dækkes med emalje eller katalytiske vægge. Det varierer afhængigt af modellen. Hvis der er en katalytisk væg, skal du se afsnittet "Katalytiske vægge" for at få oplysninger.

Hvis dit produkt er en trådhyldemodell, skal du fjerne trådhylderne, før du rengør sidevæggene. Derefter fuldføre rengøring som beskrevet i "Generel rengøring oplysninger" afsnit i henhold til sidevæggen overflade type.

#### **Sådan fjernes sidewirehylderne:**

1. Fjern den forreste del af trådhylden ved at trække i den på sidevæggen i den modsatte retning.
2. Træk trådhylden mod dig selv for at fjerne den helt.



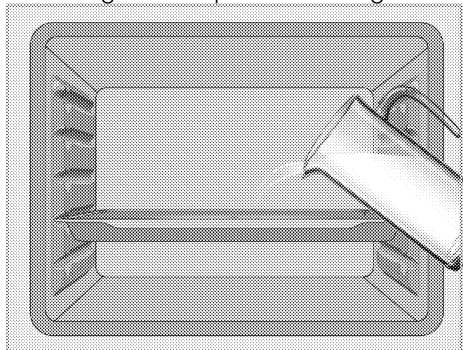
3. For at fastgøre hylderne igen skal de procedurer, der anvendes ved fjernelsen af dem, gentages fra slutningen til begyndelsen.

### **Nem damprensning**

Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængelig på dit produkt

Det sikrer nem rengøring, fordi snavs (som ikke har ventet for længe) blødgøres med den damp, der er dannet i ovnen, og vanddråberne kondenserer på ovnens indre overflader.

1. Fjern alt tilbehør i ovnen.
2. Hell 500 ml vand i bagepladen, og anbring bakken på ovnens 2. gitter.



3. Sæt ovnen i simpel damprensningstilstand, og lad den køre ved 100 ° C i 15 minutter.

Åbn døren med det samme, og tør indersiden af ovnen med en fugtig svamp eller klud. Damp slipper ud, når døren åbnes. Dette kan forårsage

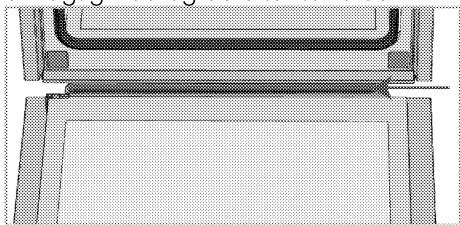


forbrændinger. Vær forsigtig, når du åbner ovnsdøren.

Brug varmt vand med vaskevæske, en blød klud eller svamp til at rengøre den stædige snavs og tør den af med en tør klud.

**i** Under den nemme damprengøringsfunktion vil vand, der er i bassinet ved bunden af ovnen for at blødgøre let dannede rester / snavs i ovnrummet, fordampe og kondensere i ovnrummet og det indvendige glas i ovndøren, derfor kan vand dryppe når ovnlågen åbnes. Tør kondensvand væk, så snart ovnlågen åbnes.

Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængelig på dit produkt. Efter kondens i ovnen kan der være vand eller fugt i bassinkanalen under ovnen. Efter brug skal du rengøre denne poolkanal med en fugtig klud og derefter tørre den.



## Rengøring af ovndøren

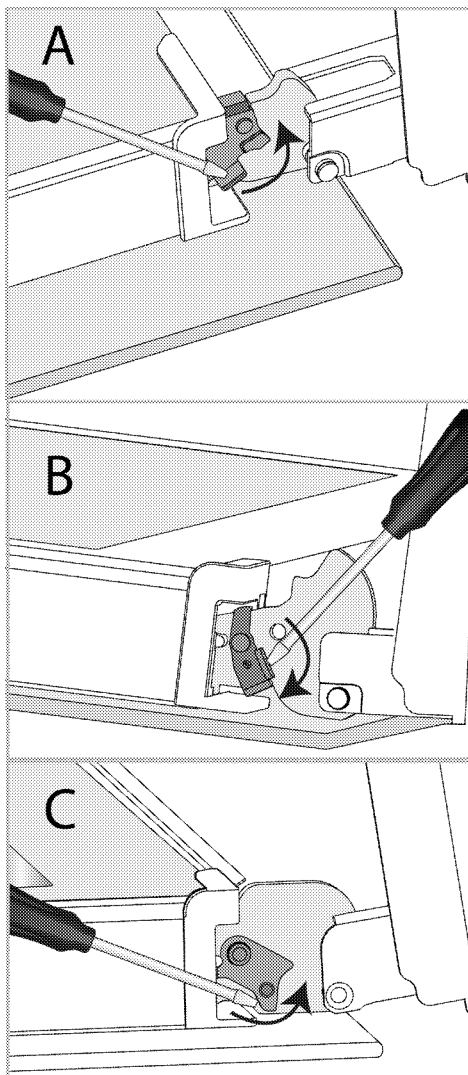
**i** Brug ikke skræppe slibende rengøringsmidler, metalskrabere, tråduld eller blegemiddelmaterialer til at rengøre ovndøren og glasset.

Du kan fjerne ovndøren og dørglas for at rengøre dem. Sådan fjernes døre og vinduer er forklaret i afsnittene "Fjernelse af ovndøren" og "Fjernelse af dørens indvendige briller". Når du har fjernet dørens indvendige briller, skal du rengøre dem med et opvaskemiddel,

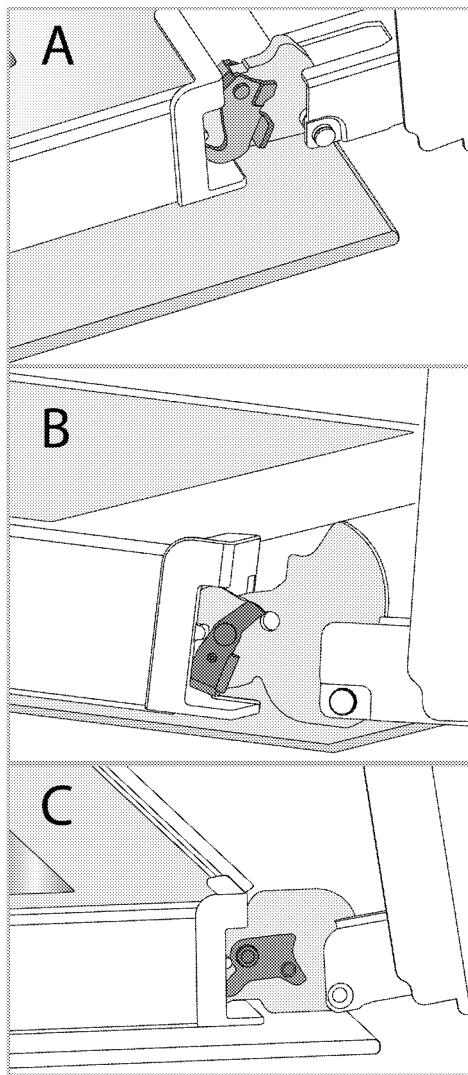
varmt vand og en blød klud eller svamp og tørre dem med en tør klud. Tør glasset med vineddike og kom det på kalkresterne, der kan opstå på ovnglasset.

## Fjernelse af ovndøren

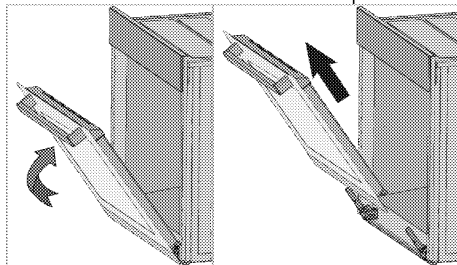
1. Åbn ovndøren.
  2. Åbn klemmerne i hoveddørens hængselstik til højre og venstre ved at trykke nedad som vist på figuren.
- Hængselstypen (A), (B), (C) varierer alt efter produktmodellen. Figureerne nedenfor viser, hvordan man åbner alle hængseltyper.
- (A) hængsel af typen fås i normale døertyper.
- (B) hængsel fås i blødt lukkende døertyper.
- (C) hængsel af typen fås i bløde døertyper, der åbner / lukker.



Hængsellås - lukket position



Hængsellås - åben position  
3. Få omdøren til en halvåbne position.



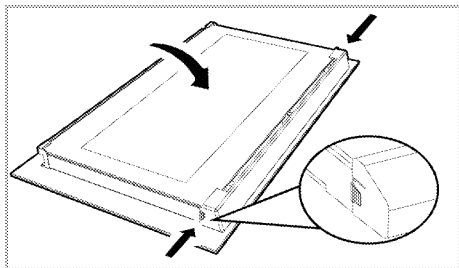
4. Træk den fjernede dør opad for at frigøre den fra højre og venstre hængsler og fjern den.

**i** For at fastgøre døren igen skal de procedurer, der anvendes ved fjernelsen, gentages fra slutningen til begyndelsen. Når du installerer døren, skal du sørge for at lukke clipsene på hængselstikket.

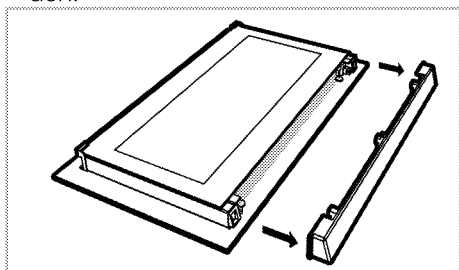
## Fjernelse af ovndørens inderglas

Indvendigt glas af produktets hoveddør kan fjernes med henblik på rengøring.

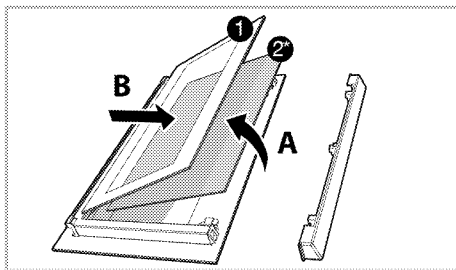
1. Åbn ovndøren.



2. Træk plastkomponenten, der er fastgjort på den øverste del af hoveddøren, mod dig selv ved samtidig at trykke på trykpunkterne på begge sider af komponenten og fjern den.



3. Som vist på figuren løftes det inderste glas (1) forsigtigt mod 'A' og derefter fjernes det ved at trække mod 'B'.



1. Inderste glasplade
- 2\* Indvendig glasplade (Det findes muligvis ikke på dit produkt.)
4. Hvis dit produkt har et indvendigt glas (2), skal du gentage den samme proces for at frigøre det (2).
5. Det første trin i omgrupperingen af døren er at samle det inderste glas (2). Placer glassets skrå kant for at opfylde den skrå kant af plaståbningen. (Hvis dit produkt har et indvendigt glas). Indvendigt glas (2) skal fastgøres til plaståbningen, der er tættest på det inderste glas (1).
6. Mens du samler det inderste glas (1), skal du være opmærksom på at placere den trykte side af glasset på det indre glas. Det er afgørende at placere de nederste hjørner af det inderste glas (1) for at opfylde de lavere plast slots.
7. Skub plastkomponenten mod rammen, indtil der høres en "klik" lyd.

## Rengøring af ovnlampen

I tilfælde, hvor ovnlampens glasdør i kogeområdet bliver snavset; rengør med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tør med en tør klud. I tilfælde af fejl i ovnlampen kan du udskifte ovnlampen ved at følge de efterfølgende afsnit.

## Udskiftning af ovnlampen

### ⚠ Generelle advarsler

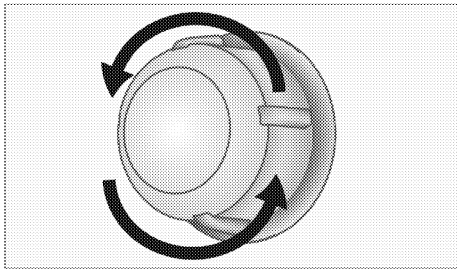
- For at undgå risikoen for elektrisk stød, før ovnlampen udskiftes, skal du tage

stikket ud og vente på, at ovnen afkøles. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

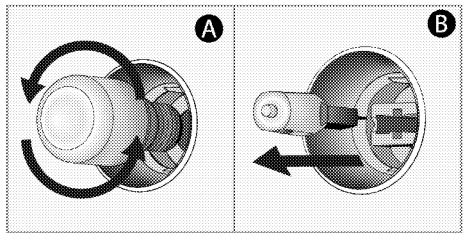
- I denne ovn bruges en glødelampe med en effekt på mindre end 40 W, en højde på mindre end 60 mm, en diameter på mindre end 30 mm eller en halogenlampe med fatningstype G9, en effekt på mindre end 60 W. Lamperne er velegnede til drift ved temperaturer over 300 ° C. Ovnlamper kan fås hos autoriserede serviceagenter eller teknikere med licens.
- Lampens position kan afvige fra den, der er vist i figuren.
- Den lampe, der anvendes i dette produkt, er ikke egnet til brug i belysningen af hjemmerum. Formålet med denne lampe er at hjælpe brugeren med at se fødevarer.
- De lamper, der anvendes i dette produkt, skal kunne modstå ekstreme fysiske forhold såsom temperaturer over 50 ° C.

### Hvis ovnen har en rund lampe,

1. Tag produktet ud af elektriciteten.
2. Fjern glasdækslet ved at dreje det mod uret.



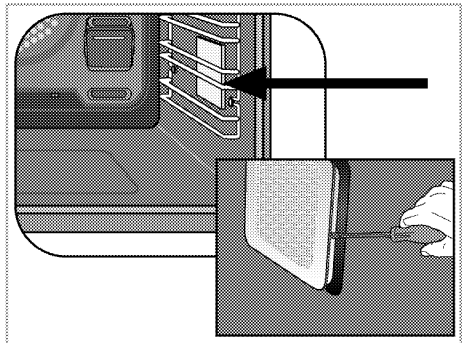
3. Hvis ovnlampen er type (A), der er vist på figuren nedenfor, skal du dreje ovnlampen som vist på figuren og udskifte den med en ny. Hvis type (B) er en model, skal du trække den ud som vist på figuren og erstatte den med en ny.



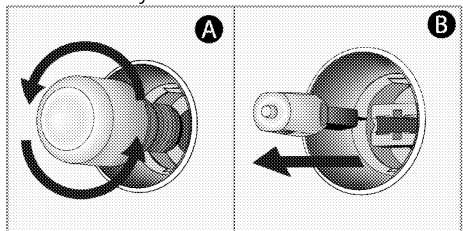
4. Påmontering af glasdækslet.

### Hvis ovnen har en firkantet lampe,

1. Tag produktet ud af elektriciteten.
2. Fjern trådhylderne i henhold til beskrivelsen.



3. Løft lampens beskyttende glasdæksel med en skruetrækker.
4. Hvis ovnlampen er type (A), der er vist på figuren nedenfor, skal du dreje ovnlampen som vist på figuren og udskifte den med en ny. Hvis type (B) er en model, skal du trække den ud som vist på figuren og erstatte den med en ny.



5. Påslut glasdækslet og trådhylderne igen.

## 9 Fejlfinding

Kontakt den autoriserede serviceagent eller tekniker med licens eller den forhandler, hvor du har købt produktet, hvis du ikke kan afhjælpe problemet, selvom du har implementeret instruktionerne i dette afsnit. Forsøg aldrig selv at reparere et defekt produkt.

### Ovnen udsender damp, når den er i brug.

- Det er normalt, at der slipper damp ud under drift. >>> *Dette er ikke en fejl.*

### Der forekommer vanddråber under tilberedningen.

- Den damp, der opstår under tilberedningen, kan kondensere og danne vanddråber, når det rammer produktets kolde overflader. >>> *Dette er ikke en fejl.*

### Produktet udsender metallyde under opvarmning og køling.

- Når metaldelene opvarmes, kan de udvide sig og forårsage støj. >>> *Dette er ikke en fejl.*

### Produktet fungerer ikke.

- Netsikringen er defekt eller er udløst. >>> *Kontroller sikringerne i sikringsboksen. Hvis det er nødvendigt, skal du udskifte eller nulstille dem.*
- Produktet er ikke tilsluttet stikkontakten (jordforbundet). >>> *Kontroller stikforbindelsen.*
- Knapper/knapper/taster på kontrolpanelet fungerer ikke. >>> *Hvis dit produkt er udstyret med nøglelå funktion, kan tastelock være aktiveret. Deaktiver den.*
- Overophedning beskyttelse er aktiv. >>> *Tillad, at kogepladen køles af.*
- Gryden er ikke egnet. >>> *Kontroller din pulje.*

### Ovnlys virker ikke.

- Ovnlampen er defekt. >>> *Udskift ovnlampen.*
- Strømmen er afbrudt. >>> *Kontroller, om der er strøm. Kontroller sikringerne i sikringsboksen. Hvis det er nødvendigt, skal sikringerne udskiftes eller nulstilles.*

### Ovnen opvarmes ikke.

- Kan ikke indstilles til en bestemt tilberedningsfunktion og/eller temperatur. >>> *Indstil ovnen til en bestemt tilberedningsfunktion og/eller temperatur.*
- I modeller, der er udstyret med en timer, justeres timeren ikke. >>> *Juster klokkeslættet.*
- Strømmen er afbrudt. >>> *Kontroller, om der er strøm. Kontroller sikringerne i sikringsboksen. Hvis det er nødvendigt, skal sikringerne udskiftes eller nulstilles.*

### vises på tilberedningszone displayet.

- Du har ikke placeret gryden på den aktive kogezone. >>> **Kontroller, om der er en gryde på kogezone.**
- Din gryde er ikke kompatibel med induktionskosætning. >>> *Kontroller, om din gryde er kompatibel med induktionskogeplade.*
- Gryden er ikke centreret ordentligt, eller grydens bund er ikke bred nok til kogezone. >>> *Vælg en gryde, der er bred nok, og centrér gryden korrekt på kogezone.*
- Gryden eller kogezone er overophedet. >>> *Tillad dem at køle af.*

### Den valgte kogezone slukker pludselig under brug.

- Tilberedningstiden for den valgte kogezone kan være forbi. >>> *Du kan indstille en ny tilberedningstid eller afslutte tilberedningen.*
- Overophedning beskyttelse er aktiv. >>> *Tillad, at kogepladen køles af.*
- Et objekt kan dække berøringskontrolpanelet. >>> *Fjern objektet i panelet.*

### Gryden bliver ikke varm, selvom kogezone er tændt.

- Din gryde er ikke kompatibel med induktionskosætning. >>> *Kontroller, om din gryde er kompatibel med induktionskogeplade.*
- Gryden er ikke centreret ordentligt, eller grydens bund er ikke bred nok til kogezone. >>> *Vælg en gryde, der er bred nok, og centrer gryden korrekt på kogezone.*

### Køleblæseren fortsætter med at fungere, selvom kogepladen er slukket.

- Det er ikke en fejl. Køleventilatoren fortsætter med at fungere, indtil elektronikken i kogepladen køler ned til en passende temperatur.

### Støj fra komfuret under tilberedningen

Der kan høres nogle lyde fra komfuret under tilberedningen. Disse lyde skyldes sammensætningen af kogekarret. Disse lyde er normale, de er ikke en funktionsfejl, og de er en del af induktionsteknologien.

### Mulige lyde og grunde

- **Ventilatorstøj:** Komfuret er udstyret med en blæser, der automatisk aktiveres i henhold til apparatets temperatur. Ventilatoren har forskellige driftsniveauer og fungerer på forskellige niveauer i henhold til temperaturen.
- **Lavere brummen som driftsstøj fra en transformer:** Dette skyldes arten af induktionsteknologien. Da varmen overføres direkte til bunden af kogekarret, kan sådanne summelyde høres ifølge materialet i kogekarret. Således kan forskellige lyde høres med forskellige køkkengrej.
- **Knækstøj:** Årsagen til dette er strukturen og materialet i bunden af kogekarret. En knæklyd kan høres, hvis kogekarret er lavet af forskellige lag med forskellige materialer.
- **Hvinende støj:** En hvinende lyd kan høres, når to kogezone på samme side af komfuret bruges til madlavning med forskellige tilberedningsniveauer.

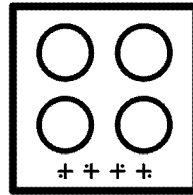
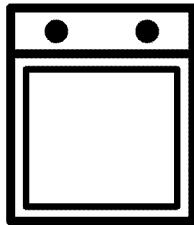
### (I modeller med timer) Uvisningen blinker, eller ursymbolet er slået til.

- Der er opstået et tidligere strømsvigt. >>> *Juster produktets tid/kontakt, og tænd det igen.*

# GRUNDIG

## Sisäänrakennettu uuni

Käyttöopas



FI

# Hyvä asiakas,

## Lue tämä käyttöohje ennen tuotteen käyttöä.

Grundig Kiitos, että olet valinnut tuotteemme. Haluamme, että korkealaatuisista materiaaleista ja uusimmalla tekniikalla valmistettu tuote tarjoaa sinulle parhaan tehokkuuden. Lue siksi tämä käyttöohje ja muut tuotteen mukana toimitetut asiakirjat ennen tuotteen käyttöä ja säilytä niitä turvallisessa paikassa. Jos luovutat tuotteen jollekin toiselle, anna mukaan myös tämä käyttöohje. Noudata ohjeita, ja huomioi kaikki siinä olevat ohjeet ja varoitukset.

Noudata kaikkia varoituksia ja tietoja käyttöohjeessa. Tällä tavalla suojaat itseäsi ja tuotetta mahdollisilta vaaratilanteilta.

Säilytä käyttöohje. Jos luovutat tuotteen jollekin toiselle, anna mukaan myös tämä käyttöohje.

Käyttöohje sisältää seuraavat symbolit:



Vaara, jonka seurauksena voi olla kuolema tai henkilövahinko.

**ILMOITUS** Vaara, joka voi johtaa tuotteen materiaali- tai ympäristövahinkoihin.



Vaara, joka voi johtaa palovammaan, johtuen kosketuksesta kuumiin pintoihin.



Tärkeitä tietoja ja hyödyllisiä vinkkejä.



Lue käyttöohje.



**Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY



**1 Turvallisuusohjeet 4**

Käyttötarkoitus.....	4
Lasten, herkkien henkilöiden ja lemmikkieläinten turvallisuus .....	4
Sähtöturvallisuus .....	5
Kuljetusturvallisuus .....	7
Asennusturvallisuus .....	7
Käyttöturvallisuus .....	7
Lämpötilavaroitukset.....	8
Lisätarvikkeiden käyttö.....	9
Ruoanvalmistuksen turvallisuus .....	9
Induktio .....	10
Turvallisuus huollon ja puhdistuksen aikana .....	11

**2 Ympäristöön liittyvät ohjeet 12**

Jättemääräykset.....	12
Sähkö- ja elektroniikkaromua koskevan direktiivin (WEEE) vaatimustenmukaisuus ja tuotteen hävittäminen .....	12
Pakkausmateriaalin hävittäminen .....	12
Energiansäästövinkejä.....	12

**3 Laitteesi 14**

Tuotteen esittely .....	14
Laitteen ohjauspaneelin esittely ja käyttö .	16
Uunin ohjaus.....	16
Keittotason ohjaus.....	17
Keittotason yleiset tiedot.....	17
Uunin käyttötoiminnot.....	18
Laitteen lisätarvikkeet.....	19
Laitteen lisätarvikkeiden käyttö .....	20
Tekniset tiedot .....	23

**4 Ensimmäinen käyttökerta 24**

Ensisasetukset.....	24
Ensimmäinen puhdistuskerta.....	24

**5 Keittotason käyttö 26**

Yleistä tietoa liedien käyttöön liittyen .....	26
Keittolevyjen käyttö.....	28

**6 Uunin käyttäminen 32**

Yleistä tietoa uunin käyttöön liittyen.....	32
Uunin ohjausyksikön käyttö .....	32
Asetukset.....	35

**7 Yleisiä tietoja ruoanvalmistuksesta 37**

Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista keittotasolla.....	37
Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista uunissa.....	37
Leivokset ja uuniruokat .....	37
Liha, kala ja siipikarja.....	40
Grilli.....	41
Ruoan testaus.....	42

**8 Kunnossapito ja huolto 43**

Yleiset puhdistusohjeet .....	43
Varusteiden puhdistus.....	44
Keittotason puhdistus .....	44
Ohjauspaneelin puhdistus .....	44
Uunin sisäpuolen puhdistus (keittoalue) ...	45
Helppo höyrypuhdistus .....	45
Uuninluukun puhdistus.....	46
Uuninluukun sisälasin poistaminen .....	47
Uunin valon puhdistus.....	48

**9 Vianetsintä 50**

# 1 Turvallisuusohjeet

- Tämä osio sisältää turvaohjeet, jotka auttavat ehkäisemään henkilö- ja materiaalivahinkojen riskejä.
- Jos tuote siirretään toiselle henkilölle tai se ostetaan käytettynä, käyttöohje, tuote-etiketit, muut asianmukaiset asiakirjat ja tarvikkeet tulee toimittaa tuotteen mukana.
- Yritystämme ei voida pitää vastuussa vahingoista, jotka johtuvat näiden ohjeiden noudattamatta jättämisestä.
- Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen mitätöi takuun.
- ⚠ Jätä asennus- ja korjaustyöt aina valmistajan, valtuutetun huoltopalvelun tai maahantuojan määrittämän henkilön tehtäväksi.
- ⚠ Käytä vain aitoja varaosia ja varusteita.
- ⚠ Älä yritä korjata tai vaihda mitään osia tuotteeseen jollei sitä erikseen ole mainittu käyttöoppaassa.
- ⚠ Älä tee tuotteeseen teknisiä muutoksia.

## ⚠ Käyttötarkoitus

- Tämä tuote on tarkoitettu kotitalouskäyttöön. Se ei sovi kaupalliseen käyttöön.
- Älä käytä tuotetta puutarhassa, parvekkeella tai muissa ulkotiloissa. Laitte on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksien ja henkilöstön keittiötiloissa kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä.
- **VAROITUS:** Tätä tuotetta tulee käyttää vain ruoanvalmistukseen. Sitä ei tule käyttää muihin tarkoituksiin, kuten huoneen lämmittämiseen.
- Uunia voidaan käyttää ruokien sulattamiseen, paistamiseen, ja grillaamiseen.
- Tätä tuotetta ei tule käyttää lämmittämiseen tai levylämmitykseen, eikä sen kahvaan saa laittaa kuivumaan pyyhkeitä tai vaatteita.

## ⚠ Lasten, herkkien henkilöiden ja lemmikkieläinten turvallisuus

- Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja

- henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset taidot eivät ole täysin kehittyneet, tai henkilöt, joilla ei ole kokemusta tai tietämystä laitteen käyttämiseksi, kunhan heitä valvoo tai opastaa laitteen käytön turvallisuudesta ja vaaroista.
- Lasten ei tule antaa leikkiä koneen kanssa. Lasten ei tule suorittaa laitteen puhdistusta tai huoltotöitä, ellei joku valvo heitä.
  - Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt, joiden fyysinen, aistillinen tai henkinen kyvykkyyks (mukaan lukien lapset) on rajoittunutta, ellei heitä valvota tai heille anneta tarvittavia ohjeita.
  - Lapsia tulee valvoa sen varmistamiseksi, etteivät he leiki laitteella.
  - Sähkölaitteet ovat vaarallisia lapsille ja lemmikkieläimille. Lapset ja lemmikkieläimet eivät saa leikkiä laitteella, kiivetä sen päälle tai mennä laitteen sisään.
  - Älä aseta esineitä laitteen päälle, joihin lapset voivat päästä käsiksi.
  - Käännä kattiloiden ja pannujen kahvat työtason sivuun, jotta lapset eivät ota niistä kiinni ja polta itseään.
  - **VAROITUS:** Laitteen kosketettavissa olevat pinnat ovat käytön aikana kuumia. Pidä lapset kaukana laitteesta.
  - Pidä pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa. Ne voivat johtaa loukkaantumiseen ja tukehtumiseen.
  - Luukun ollessa auki älä aseta painavia esineitä sen päälle tai anna lasten istua sen päälle. Tämä voi aiheuttaa uunin kaatumisen, tai luukun saranat voivat vaurioitua.
  - (Jos tuotteessasi on pistoke) Lasten turvallisuuden varmistamiseksi irrota virtajohto ja tee laite käyttökelvottomaksi ennen sen hävittämistä.



### **Sähköturvallisuus**

- Liitä laite maadoitettuun, sulakkeella suojattuun pistorasiaan, joka vastaa laitteen tyyppikilven arvoja. Maadoituskytkentä tulee aina suorittaa valtuutetun sähköasentajan toimesta. Älä käytä laitetta ilman maadoitusta

- paikallisten/kansallisten säädösten mukaisesti.
- Laitteen pistokkeen/sähköjohdon tulee olla helposti ulottuvissa olevassa paikassa (jossa hellan liekki ei osu siihen). Jos tämä ei ole mahdollista, sähkökytkennässä, johon tuote on kytketty, tulee olla mekanismi, joka erottaa kaikki navat verkkovirrasta (sulake, kytkin jne.) sähkölaitteita koskevien säännösten mukaisesti.
  - Laitetta ei saa kytkeä pistorasiaan asennuksen, huoltotöiden tai kuljetuksen aikana.
  - Liitä laite pistorasiaan, jonka jännite ja taajuus vastaavat tyyppikilvessä määritettyjä.
  - (Jos tuotteessasi ei ole virtajohtoa) Käytä vain ”Tekniset tiedot” -osiossa määriteltyä liitoskaapelia.
  - Älä jätä virtajohtoa jumiin laitteen alle tai taakse. Älä aseta painavaa esinettä virtajohdon päälle. Virtajohto ei saa vääntyä, murskaantua tai olla kosketuksissa lämmönlähteisiin.
  - Uunin ollessa käytössä sen taustapinta kuumenee. Virtajohdot eivät saa koskettaa taustapintaa, sillä se voi vahingoittaa liitoksia.
  - Älä jätä sähköjohtoja uunin luukun väliin tai vedä niitä kuumien pintojen päältä. Tämä saattaa johtaa uunin oikosulkuun ja tulipalon syttymiseen johdon sulamisen takia.
  - Käytä vain alkuperäistä johtoa. Älä käytä haljenneita tai vaurioituneita johtoja tai jatkojohtoja.
  - Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, valtuutetun huoltoliikkeen tai maahantuojayrityksen määrittämän henkilön tulee vaihtaa se mahdollisten vaaratilanteiden välttämiseksi.
  - **VAROITUS:** Muista irrottaa laite verkkovirrasta ennen uunin lampun vaihtoa sähköiskun vaaran välttämiseksi. Irrota tuote verkkovirrasta tai kytke sulake pois päältä sulakerasiasta. (Jos tuotteessasi on pistoke)
  - Älä kytke laitetta pistorasiaan, joka on löysä, jonka suoja on irronnut, joka on hajonnut, likainen, öljyinen tai joka voi

joutua kosketuksiin veden kanssa (esimerkiksi tasolta läikkyvän veden).

- Älä koskaan kosketa pistoketta märin käsin! Kun irrotat pistoketta, älä pidä kiinni johdosta vaan itse pistokkeesta.
- Varmista, että laitteen pistoke on kunnolla kiinni pistorasiassa kipinöinnin estämiseksi.



### **Kuljetusturvallisuus**

- Kytke tuote irti sähköverkosta ennen sen kuljettamista.
- Tuote on raskas, vähintään kahden henkilön tulee kantaa sitä.
- Älä käytä ovea ja/tai kahvaa laitteen kuljettamiseen tai liikuttamiseen.
- Älä aseta muita esineitä tuotteen päälle ja kannan tuotetta pystyasennossa.
- Kun tuotetta on kuljetettava, kääri se kuplamuoviin tai paksuun pahviin ja teippaa se tiukkaan. Kiinnitä tuote tiukkaan teipillä irrotettavien tai liikkuvien osien tai tuotteen vaurioitumisen estämiseksi.
- Tarkasta tuote vaurioiden varalta, jotka ovat voineet tapahtua kuljetuksen aikana.



### **Asennusturvallisuus**

- Tarkista laite vaurioiden varalta ennen sen asentamista. Jos laite on vaurioitunut, älä asenna sitä.
- Älä asenna laitetta lämmönlähteiden lähelle (lämpöpattereiden, liesien, jne.).
- Pidä kaikki laitteen ilma-aukot avoinna.
- Ylikuumentumisen estämiseksi laitetta ei tule asentaa koristelevyn taakse.



### **Käyttöturvallisuus**

- Varmista, että laite kytkeytyy pois päältä joka käyttökerran jälkeen.
- Jos et käytä laitetta pitkään aikaan, irrota se verkkovirrasta tai kytke sulake pois päältä sulakerasiasta.
- Älä käytä laitetta, jos se on viallinen tai vaurioitunut. Mikäli vaurioita ilmenee, irrota sähkö-/kaasuliitokset ja soita valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Älä käytä laitetta, jos sen luukun lasi on irti tai rikki.
- **VAROITUS:** Jos uunin pinta on haljennut, irrota tuote

- verkkovirrasta sähköiskun vaaran välttämiseksi.
- Älä kiipeä laitteen päälle yrittäessäsi yltää johonkin tai muusta syystä.
  - Älä käytä laitetta tilanteissa, jotka vaikuttavat päätöksentekokykyysi, kuten huumeiden ja/tai alkoholin vaikutuksen alaisena.
  - Keittoalueella olevat syttyvät esineet voivat syttyä tuleen. Älä koskaan säilytä syttyviä esineitä keittoalueella.
  - Uunin kahvaa ei ole tarkoitettu pyyhkeiden kuivaamiseen. Käyttäessäsi laitetta älä laita pyyhkeitä, hanskoja tai muita tekstiilejä roikkumaan siihen.
  - Laitteen luukun saranat liikkuvat ja kiristyvät, kun luukku avataan ja suljetaan. Älä pidä kiinni saranakohdasta avatessasi/sulkiessasi luukkua.
  - Keittoastiat, joissa on valurautaa, alumiinia tai vaurioitunut/karhea pohja, voivat naarmuttaa lasipintaa. Kun asetat keittoastioita laitteeseen, huuhtelee aina astiat ennen sitä äläkä liu'uta niitä pinnoilla.

- Uunin pinnan höyrypaine ja kosteus voivat saada kattilan liukumaan tai pomppaamaan. Varmista tästä syystä, että kattilan ja lieden pinta ovat kuivat.
- Laitetta ei voi käyttää etäohjauksella tai ulkoisella ajastimella.



### **Lämpötilavaroitukset**

- **VAROITUS:** Laitteen näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Älä koske laitteeseen ja sen vastuksiin. Alle 8-vuotiaita lapsia ei saa päästää laitteen lähelle ilman aikuisen valvontaa.
- Älä aseta syttyviä/räjähtäviä materiaaleja laitteen lähelle, sillä sen reunat ovat kuumat käytön aikana.
- Pysy loitommalla uunista avatessasi sen luukun, jotta et hengitä höyryä. Höyry voi polttaa kätesi, kasvosi ja/tai silmäsi.
- Laite voi olla kuuma käytön aikana. Älä koske kuumiin lokeroihin, uunin sisäosiin, vastuksiin jne.
- Käytä aina lämmönkestäviä patakintaita laittaessasi

ruokaa uuniin, ottaessasi ruokaa pois uunista jne.

- **VAROITUS:** Tulipalovaara: Älä säilytä mitään tavaroita uunin päällä.



### Lisätarvikkeiden käyttö

- On tärkeää, että paistoritilä ja pelti laitetaan oikein ritilätasolle. Lue lisätietoja kappaleesta ”Lisätarvikkeiden käyttö”.
- Lisätarvikkeet voivat vahingoittaa luukun lasia, kun se suljetaan. Työnnä aina lisätarvikkeet uunin perälle asti.
- **VAROITUS:** Käytä vain laitteen valmistajan suunnittelemaa uunin suojaa tai suojaa, joka on valmistettu valmistajan määrittämien standardien mukaisesti. Vääränlainen uunin suoja voi aiheuttaa onnettomuuksia.



### Ruoanvalmistuksen turvallisuus

- **VAROITUS:** Ruoanvalmistusprosessia tulee tarkkailla. Lyhyitä ruoanvalmistusprosesseja tulee tarkkailla jatkuvasti.
- **VAROITUS:** Jos ruokaa valmistetaan rasvassa tai

öljyssä, on vaarallista jättää uuni tarkkailematta, ja tästä voi syttyä tulipalo. ÄLÄ koskaan yritä sammuttaa tulta vedellä; irrota tuote verkkovirrasta ja peitä liekit peitteellä tai palopeitteellä (yms.).

- Ole varovainen käyttäessäsi alkoholia ruoassa. Alkoholi haihtuu korkeissa lämpötiloissa ja voi syttyä tuleen osuessaan kuumille pinnoille.
- Ruoka-, öljy- ja muut jäämät keittoalueella voivat syttyä tuleen. Poista tällainen lika ennen ruoan valmistusta.
- Ruokamyrkytysvaara: Älä pidä ruokaa uunissa yli tuntia ennen ja jälkeen kypsennyksen. Se voi muuten aiheuttaa ruokamyrkytyksen tai muita sairauksia.
- Älä lämmitä kiinni olevia säilyketölkkejä ja lasipurkkeja. Sisällä syntyvä paine voi aiheuttaa purkin räjähtämisen.
- Aseta leivinpaperi keittoastiaan tai uunin lisätarvikkeen päälle (pellin, paistoritilän jne.) ruoan alle ja laita se esilämmitettyyn uuniin. Poista ylimääräiset

- leivinpaperin lisätarvikkeen tai astian yli tulevat osat välttääksesi niiden osumista uunin vastuksiin. älä koskaan käytä leivinpaperia kuumemmassa lämpötilassa kuin mikä mainitaan leivinpaperin pakkauksessa. Älä koskaan aseta leivinpaperia uunin pohjalle.
- Älä aseta leivontavuokia, lautasia tai foliota suoraan uunin pohjalle. Kerääntynyt lämpö voi vaurioittaa uunin pohjaa.
  - Sulje uuninluukku grillauksen aikana. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
  - Grillaukseen sopimattomat ruoat muodostavat tulipalovaaran. Grillaa vain korkealle grillauslämpötilalle sopivia ruokia. Älä myöskään aseta ruokaa liian syvälle grillin perälle. Tämä on kuumin alue, ja rasvaiset ruoat saattavat syttyä palamaan.



### **Induktio**

- Uunin sähkötoimiset keittolevyt sisältävät kehittynyttä induktioteknologiaa. Induktiolevyillä, jotka

säästävät aikaa ja energiaa, tulee käyttää induktiolevyille sopivia keittoastioita; muutoin keittolevy ei toimi. Saat lisätietoa kappaleesta ”Kattilan valinta” . ,

- Induktiolevy synnyttää magneettikentän, joten sillä voi olla haittavaikutuksia sydämentahdistinta tai insuliinipumppua käyttäville henkilöille.
- Sammuta keittolevy ohjauspaneelista käytön jälkeen – älä luota vain tunnistusanturiin.
- Metalliesineitä, kuten veitset, haarukat, lusikat ja kannet ei saa asettaa keittolevyn päälle, koska ne kuumenevat.
- Uunin alapuolella vetolaatikoissa säilytettävät metalliesineet voivat kuumentua paljon, jos uunia käytetään pitkään ja jatkuvasti. Älä säilytä metalliesineitä uunin alapuolella vetolaatikoissa.
- Älä laita induktiokeittimeen päälle sähköisiä tuotteita, kuten esim. matkapuhelimia, tabletteja ja tietokoneita. Tuotteesi voi vaurioitua.





## **Turvallisuus huollon ja puhdistuksen aikana**

- Odota, että laite jäähtyy ennen sen puhdistamista. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Älä pese laitetta suihkuttamalla tai kaatamalla vettä sen päälle! Sähköiskun vaara!
- Älä puhdista laitetta höyrypesurilla, sillä tämä voi johtaa sähköiskuun.
- Älä käytä voimakkaita, hankaavia pesuaineita, metalliraaputtimia, terässientä tai valkaisuaineita uunin luukun etulasin / (jos

laitteessa on sellainen) uunin ylemmän luukun lasin puhdistamiseen. Nämä materiaalit voivat naarmuttaa ja rikkoa lasipinnat.

- Pidä ohjauspaneelin pinta aina puhtaana ja kuivana. Kosteaa ja likaista pintaa voi aiheuttaa toimintahäiriöitä.
- Suola- ja sokerijäämät keittoastioiden pohjassa tai vastaavat hiukkaset lasipinnoilla voivat naarmuttaa ja halkaista lasin. Varmista, että keittoastioiden pohja on puhdas ennen niiden käyttöä. Pidä lasinen keraaminen pinta puhtaana.

## 2 Ympäristöön liittyvät ohjeet

### Jätemääräykset

#### Sähkö- ja elektroniikkaromua koskevan direktiivin (WEEE) vaatimustenmukaisuus ja tuotteen hävittäminen



Tämä tuote noudattaa Euroopan unionin sähkö- ja elektroniikkaromua koskevaa direktiiviä 2012/19/EY (WEEE-direktiivi). Tässä tuotteessa on sähkö- ja elektroniikkalaitteiden (WEEE) kierrätysymboli.

Tämä laite on valmistettu korkealuokkaisista osista ja materiaaleista, jotka voidaan käyttää uudelleen ja jotka soveltuvat kierrätettäviksi. Älä hävitä tätä tuotetta normaalin kotitalousjätteen mukana sen käyttöiän päätyttyä. Vie se sähkö- ja elektroniikkaromun kierrätyspisteeseen. Kysy paikallisilta viranomaisilta lähimmän kierrätyspisteen sijaintipaikka. Käytetyn laitteen asianmukainen hävittäminen auttaa estämään mahdolliset kielteiset vaikutukset ympäristöön ja ihmisten terveyteen.

#### RoHS-direktiivin vaatimustenmukaisuus:

Valitsemasi tuote noudattaa Euroopan unionin tiettyjen vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta sähkö- ja elektroniikkalaitteissa koskevaa direktiiviä 2011/65/EY (RoHS-direktiivi). Laite ei sisällä direktiivissä määritettyjä haitallisia ja kiellettyjä materiaaleja.

#### Pakkausmateriaalin hävittäminen

- Pakkausmateriaalit ovat vaarallisia lapsille. Säilytä pakkausmateriaalit turvallisessa paikassa lasten ulottumattomissa. Laitteen

pakkausmateriaalit on valmistettu kierrätettävistä materiaaleista. Hävitä ne oikealla tavalla, ja lajittele ne kierrätysjäteohjeiden mukaisesti. Älä hävitä niitä tavallisen kotitalousjätteen mukana.

#### Energiansäästövinkejä

Seuraavat vinkit auttavat käyttämään laitetta ekologisella ja energiatehokkaalla tavalla:

- Sulata pakasteruoat ennen niiden valmistamista.
- Käytä uunissa tummia tai emaloituja astioita, jotka johtavat paremmin lämpöä.
- Kytke laite pois päältä 5–10 minuutiksi ennen valmistusajan päättymistä hyödyntääksesi jälkilämpöä. Voit säästää jopa 20 % sähköä käyttämällä jälkilämpöä.
- Esilämmitä aina uuni, jos reseptissä tai käyttöohjeessa suositellaan tekemään niin. Älä avaa uunin luukkua toistuvasti ruoan kypsennyksen aikana.
- Älä avaa uunin luukkua kypsentaessasi ruokaa ”Eko-puhallinlämpö” -toiminnolla. Jos luukkua ei avata, sisälämpötila pysyy optimaalisena ja säästää energiaa ”Eko-puhallinlämpö” -toiminnossa, ja tämä lämpötila voi erota näytöllä näytetystä.
- Yritä kypsentää uunissa useampaa kuin yhtä ruokaa kerrallaan. Voit kypsentää useita ruokia kerrallaan asettamalla kaksi paistoastiaa rittilätasolle. Lisäksi, jos kypsennät ruokia peräkkäin, energiaa säästyy, koska uuni ei menetä lämpöään.
- Käytä kaasulevyille sopivan kokoisia kannellisia kattiloita/pannuja. Valitse aina ruoalle sopivan kokoinen kattila.

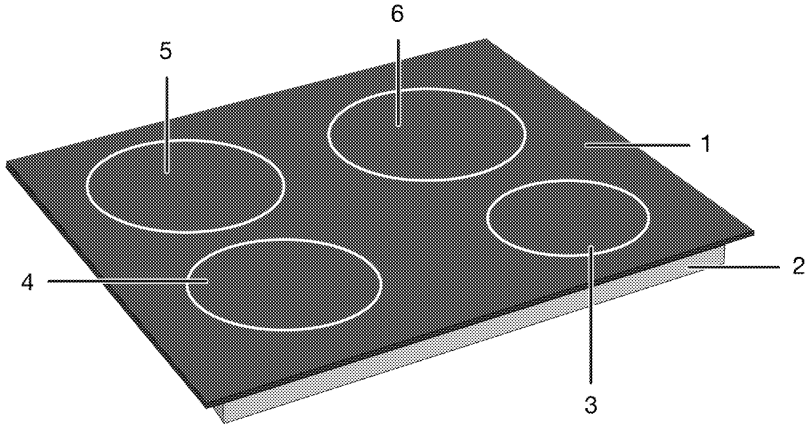
Väärän kokoiset astiat vaativat tarpeellista enemmän energiaa.

- Pidä keittoalueet ja pannujen pohjat puhtaana. Lika vähentää keittoalueen

ja pannun pohjan välistä lämmönjohtavuutta.

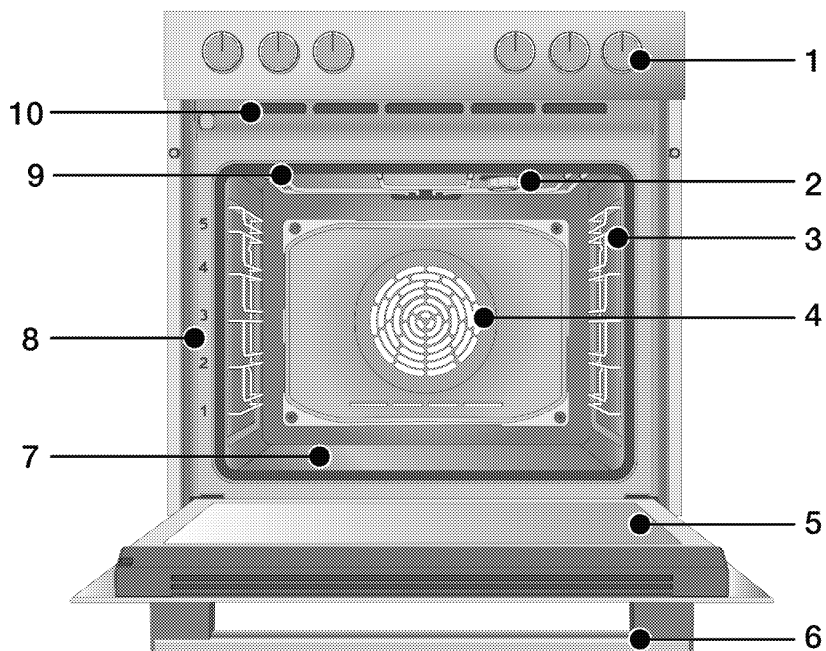
## 3 Laitteesi

### Tuotteen esittely



- 1 Lasikeittopinta
- 2 Alakotelo
- 3 Induktiokeittoalue

- 4 Induktiokeittoalue
- 5 Induktiokeittoalue
- 6 Induktiokeittoalue



- 1 Ohjauspaneeli
- 2 Valo\*
- 3 Ritiilätasot\*\*
- 4 Tuulettimen moottori (teräslevyn takana)
- 5 Luukku
- 6 Kahva
- 7 Alavastus (pohjan teräslevy)
- 8 Tasojen asennot
- 9 Ylävastus
- 10 Ilma-aukot

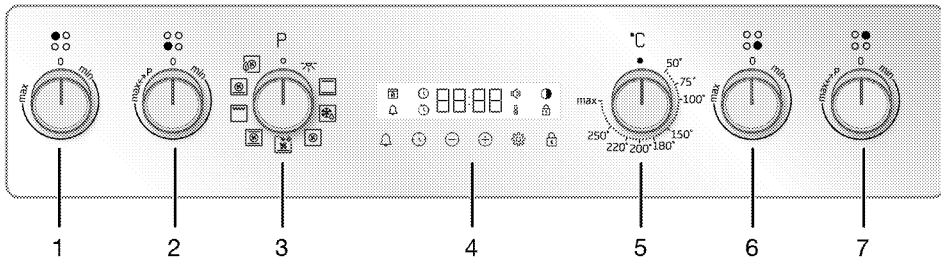
\* Riippuu mallista. Laitteessa ei välttämättä ole lamppua, tai lampun tyyppi ja sijainti voi poiketa kuvasta.

\*\* Riippuu mallista. Laitteessa ei välttämättä ole ritiilätasoja. Kuvassa ritiilätasot näytetään esimerkkinä.

# Laitteen ohjauspaneelin esittely ja käyttö

Tästä kappaleesta löydät yhteenvedon laitteen ohjauspaneelista ja tietoa sen perustoiminnoista. Joissain kuvissa ja toiminnoissa voi olla laitekohtaisia eroja.

## Uunin ohjaus



- 1 Lieden ohjausnuppi
- 2 Lieden ohjausnuppi
- 3 Toiminnon valintanuppi
- 4 Ajastin
- 5 Lämpötilanuppi
- 6 Lieden ohjausnuppi
- 7 Lieden ohjausnuppi

Jos tuotteen ohjaukseen on olemassa nuppeja, nämä nupit voivat olla upotettu paneeliin, joka tulee ulos painettaessa tietyissä malleissa. Jos asetukset suoritetaan näillä nupeilla, paina ensin kyseistä nuppiä ja vedä se ulos. Paina sitä uudelleen ja palauta se, säätöjen suorittamisen jälkeen.

### Toiminnon valintanuppi

Voit valita uunin toiminnot toiminnon valintanupilla. Kierrä vasemmalle / oikealle suljetusta (yläasento) valitsemiseksi.

### Lämpötilanuppi

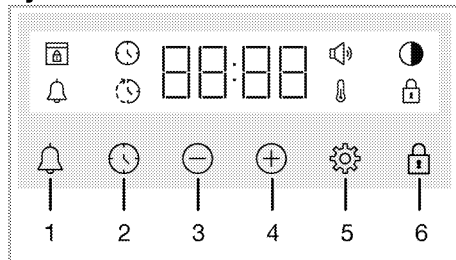
Voit valita keittolämpötilan lämpötilan ohjausnupilla. Kierrä myötäpäivään suljetusta (yläasento) valitsemiseksi.

### Lämpötilan merkkivalo

Voit katsoa uunin sisälämpötilan lämpötilan symbolista näyttöllä. Lämpötilan symboli ilmestyy näyttöön, kun keittäminen käynnistyy, ja katoaa, kun asetettu lämpötila saavutetaan. Kun

uunin lämpötila putoaa asetetun lämpötilan alapuolelle, lämpötilan symboli syttyy uudelleen.

### Ajastin



- 1 Hälytysnäppäin
- 2 Ajan asetussnäppäin
- 3 Vähennysnäppäin
- 4 Lisäysnäppäin
- 5 Asetukset-näppäin
- 6 Näppäinlukkonäppäin

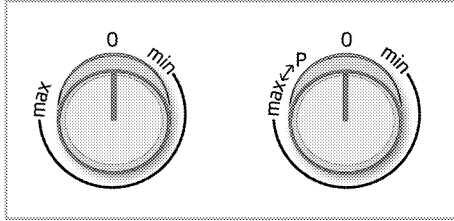
### Näytön symbolit

- : Paistoajan symboli
- : Paistoajan päättymisen symboli\*
- : Hälytysymboli
- : Kirkaussymboli
- : Näppäinlukkosymboli
- : Lämpötilasymboli
- : Äänenvoimakkuussymboli
- : Luukun lukituksen symboli\*

\* Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.

## Keittotason ohjaus

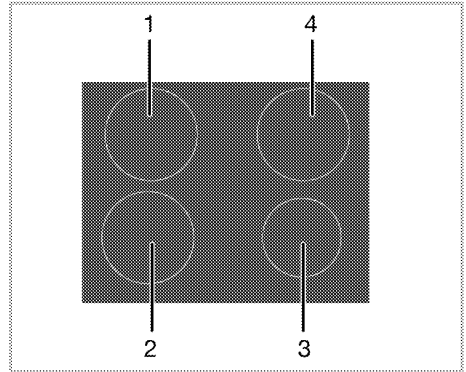
### Induktiolieden ohjausnappi



Voit käyttää induktioliettä induktiolieden ohjausnapeilla ohjauspaneelissa. Jokainen nappi ohjaa vastaavaa aluetta. Näet mitä aluetta se ohjaa ohjauspaneelin symboleista.

Symboli	Kuvaus
0	Pois päältä
min	Pienin tehotaso
max	Suurin tehotaso
P	Pikalämmitystaso










## Keittotason yleiset tiedot



- 1 Takana vasemmalla - Induktiokeittoalue
- 2 Edessä vasemmalla - Induktiokeittoalue
- 3 Edessä oikealla - Induktiokeittoalue
- 4 Takana oikealla - Induktiokeittoalue

## Uunin käyttötoiminnot

Toimintotaulukossa; operointitoiminnot näytetään uunissa käytettävät käyttötoiminnot ja näille toiminnoille asetettavat korkeimmat ja matalimmat lämpötilat. Tässä näytetty käyttötapojen järjestys voi poiketa tuotteesi järjestelyistä.

Toiminta symboli	Toiminnon kuvaus	Lämpötila-alue (° C)	Kuvaus ja käyttö
	Uunin valo	-	Mikään lämmitin ei toimi uunissa. Vain uunin lamppu syttyy.
	Käyttö puhaltimella	-	Uunia ei kuumenneta. Vain tuuletin (takaseinässä) toimii. Rakeilla varustettu pakastettu ruoka sulatetaan hitaasti huoneenlämpötilassa, keitetyt ruoat jäädytetään. Kokolihan sulattamisaika on pidempi kuin syitä sisältävän ruoan.
	Ylä- ja alalämpö	*	Ruoka lämmitetään samanaikaisesti ylhäältä ja alhaalta. Sopii kakkuihin ja muhennoksiin leivontamuodossa tai kakkuissa ja leivonnaisissa. Kokkaaminen tapahtuu yhdellä tarjottimella.
	Puhallinavustettu alalämpö	*	Ylä- ja alalämmittimien lämmittämä kuuma ilma jakautuu tasaisesti ja nopeasti uuniin puhaltimen kanssa. Kokkaaminen tapahtuu yhdellä tarjottimella. Tätä toimintoa tulisi käyttää myös helppoon puhdistukseen höyryn avulla.
	Puhallinlämpö	*	Tuulettimen lämmittämä kuuma ilma jakautuu tasaisesti ja nopeasti uuniin puhaltimen kanssa. Se sopii ruoan monitasoista valmistamiseen eri hyllytasoilla.
	Eko-puhallinlämpö	*	Energian säästämiseksi voit käyttää tätä toimintoa sen sijaan, että käytät "Puhallinlämpö"lämpötilassa 160 - 220 ° C. Mutta kypsennysaika aikoo olla hiukan pidempi.
	Pitsatoiminto	*	Alempi lämmitin ja tuulettimen lämmitys toimivat. Se sopii pizzan valmistamiseen.
	"3D" toiminto	*	Ylälämmitys, alempi lämmitys ja tuulettimen lämmitys toimii. Kaikki tuotteen osat kypsennetään tasaisesti ja nopeasti. Valmistaminen tapahtuu yhdellä tarjottimella.
	Täysi grilli	*	Uunin katolla oleva iso grilli toimii. Se käy suurien määrien grillaamiseen.

\* Tuotteesi toimii lämpötila-säätimessä määritellyllä lämpötila-alueella.



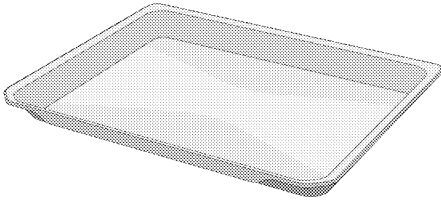
## Laitteen lisätarvikkeet

Laitteesi mukana toimitetaan useita lisätarvikkeita. Tässä osiossa luetellaan lisätarvikkeiden kuvaus ja kuinka niitä käytetään. Mukana toimitetut lisätarvikkeet vaihtelevat eri malleissa. Kaikki käyttöohjeessa kuvatut lisätarvikkeet eivät välttämättä ole saatavilla laitteeseesi.

---

**ILMOITUS** : Laitteesi pellit voivat vääntyä lämpötilan vaikutuksesta. Tällä ei ole vaikutusta niiden toimivuuteen. Muoto palaa takaisin pellin jäähtyessä.

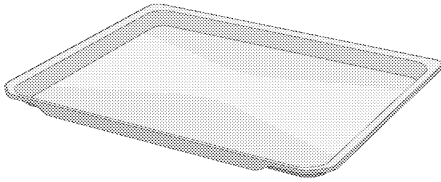
---



### Tavallinen vuoka

Käytetään leivonnaisiin, pakasteruokiin ja suurten ruokapalojen paistamiseen.

---

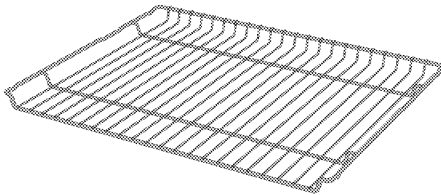


### Leivosvuoka

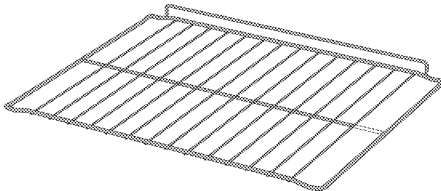
Käytetään leivonnaisiin, kuten pikkuleipiin ja kekseihin.

---

Mallit ritilätasoilla:



Mallit ilman ritilätasoja:



### Paistoritilä

Käytetään ruoan paistamiseen tai kypsennettävän, paistettavan tai haudutettavan ruoan asettamiseksi halutulle tasolle.

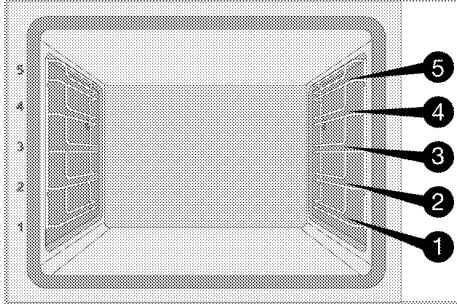
---

## Laitteen lisätarvikkeiden käyttö

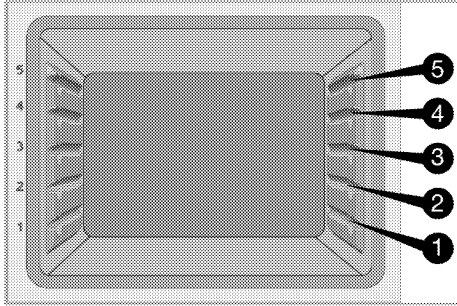
### Paistotasot

Paistoalueella on 5 eri tasoa. Näet nyt tasojen järjestyksen uunin etupuolella.

#### Mallit ritilätasoilla



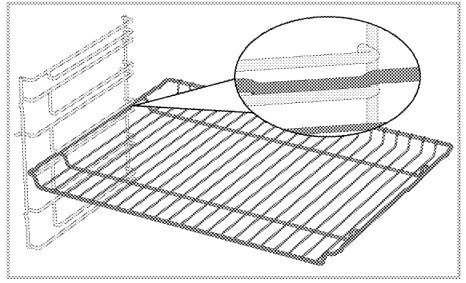
#### Mallit ilman ritilätasoja



### Paistoritilän asettaminen paistotasoille

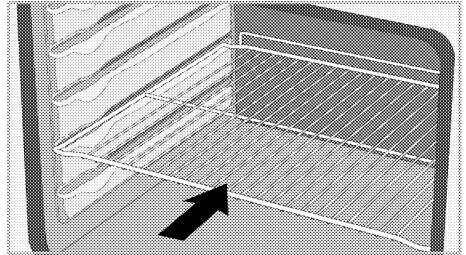
#### Mallit ritilätasoilla:

On tärkeää asettaa paistoritilä ritilän puolen tasolle oikein. Asettaessa paistoritilää halutulle tasolle avoimen osan tulee olla edessä. Parempaa kypsennystulosta varten paistoritilä tulee kiinnittää ritilätasolle rajoittimella. Se ei saa ylittää rajoitinta ja osua uunin takaseinämään.



#### Mallit ilman ritilätasoja:

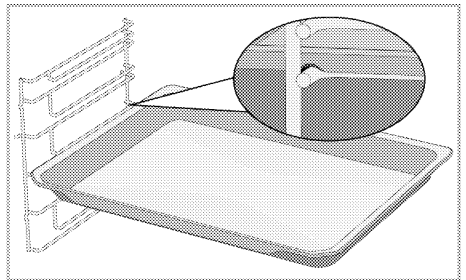
On tärkeää asettaa paistoritilä sivutasolle oikein. Paistoritilä voidaan asettaa tasolle vain yhdensuuntaisesti. Asettaessa paistoritilää halutulle tasolle avoimen osan tulee olla edessä.



### Pellin asettaminen paistotasoille

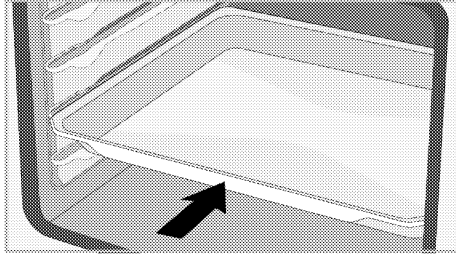
#### Mallit ritilätasoilla:

On myös tärkeää asettaa pelti ritilän puolen tasolle oikein. Asettaessa peltiä halutulle tasolle sen kädensijan puolen tulee olla edessä. Parempaa kypsennystulosta varten pelti tulee kiinnittää ritilätasolle rajoittimella. Se ei saa ylittää rajoitinta ja osua uunin takaseinämään.



### **Mallit ilman ritilätasoja:**

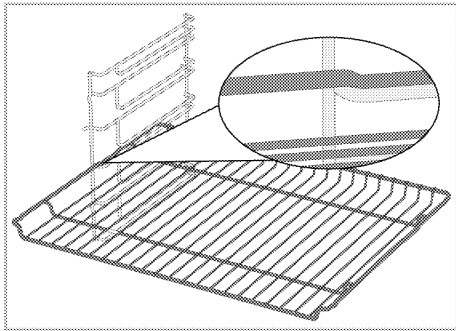
On myös tärkeää asettaa pellit sivutasoille oikein. Pelti voidaan asettaa tasolle vain yhdensuuntaisesti. Asetettaessa peltiä halutulle tasolle sen kädensijan puolen tulee olla edessä.



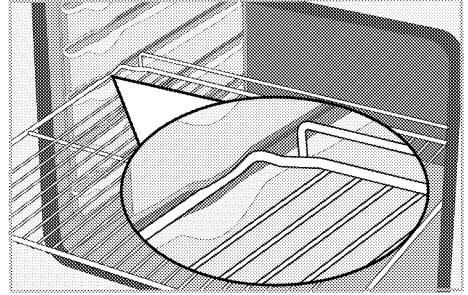
### **Paistoritilän rajoitintoiminto**

Paistoritilässä on rajoitintoiminto, joka estää sitä putoamasta ritilätasolta. Tämän toiminnon ansiosta ruoan ottaminen uunista on helppoa ja turvallista. Poistettaessa paistoritilää voit vetää sitä eteenpäin, kunnes se saavuttaa rajoittimen. Jos haluat vetää sen kokonaan ulos, se täytyy nostaa rajoittimen yli.

### **Mallit ritilätasoilla**

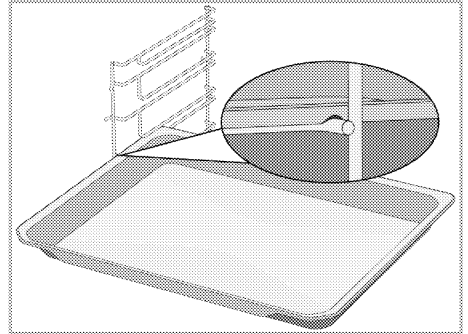


### **Mallit ilman ritilätasoja**



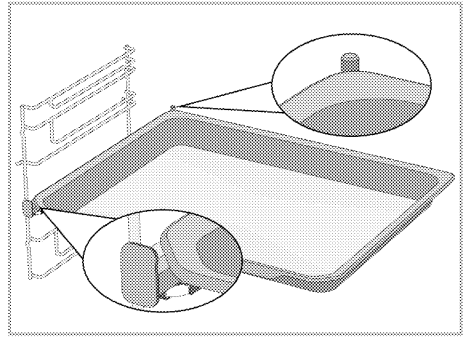
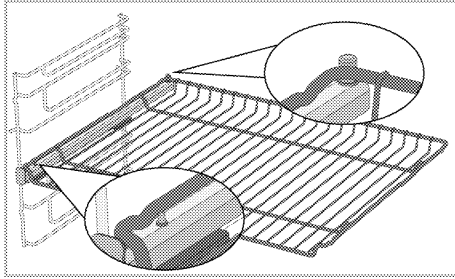
### **Paistoritilän pellin rajoitintoiminto - Mallit ritilätasoilla**

Myös paistoritilän pellissä on rajoitintoiminto, joka estää peltiä putoamasta ritilätasolta. Peltiä poistettaessa vapautaa se takalukosta ja vedä sitä itseäsi kohti, kunnes se saavuttaa rajoittimen. Jos haluat vetää sen kokonaan ulos, se täytyy nostaa rajoittimen yli.



## **Paistoritilän ja pellin oikea asetus teleskooppisille kiskoille-Mallit rutilätaasoilla ja teleskooppikiskoilla**

Teleskooppisten kiskojen ansiosta pelti tai paistoritilä voidaan helposti asentaa tai poistaa. Käytettäessä peltejä ja paistoritilöitä teleskooppisilla kiskoilla tulee olla varovainen, että teleskooppisten kiskojen edessä ja takana olevat tapit nojaavat grilliin reunoihin ja peltiin (kuten kuvassa).



## Tekniset tiedot

### Yleiset tekniset tiedot

Tuotteen ulkomitat (korkeus/leveys/syvyys)	43mm*/580 mm/510 mm 595 mm/594 mm/567 mm
Uunin asennusmitat (korkeus/leveys/syvyys)	590 tai 600 mm/560 mm/min 550 mm
Lieden asennusmitat (leveys/syvyys)	560 mm /490 mm
Jännite/taajuus	220-240 V / 380-415 V 3N ~ 50 Hz
Käytettävän / tuotteelle sopivan johdon tyyppi ja halkaisija	min H05VV-FG 3 x 4 mm <sup>2</sup> / 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Kokonaisvirrankulutus	10,6 kW

### Keittolevyt

Takana vasemmalla	<b>Induktiokeittoalue</b>
Mitta	160 mm
Virta	1400 W
Edessä vasemmalla	<b>Induktiokeittoalue</b>
Mitta	200mm
Virta	2300 W / Tehostin: 3000 W
Edessä oikealla	<b>Induktiokeittoalue</b>
Mitta	160 mm
Virta	1400 W
Takana oikealla	<b>Induktiokeittoalue</b>
Mitta	200mm
Virta	2300 W / Tehostin: 3000 W

### Uuni

Uunin tyyppi	Monitoimiuuni
--------------	---------------

\* Teknisessä luettelossa ilmoitettu lieден korkeus on laitteen peruskorkeus.

# Perustiedot: Sähköuunien energialuokitus on ilmoitettu EN 60350-1- / IEC 60350-1 -standardien mukaisesti. Kyseiset arvot määritetään tavallisella kuormituksella käyttäen ala- ja ylävastusta tai kiertoilmatoimintoa (mikäli laitteessa on sellainen).

Energiatehokkuusluokka määritetään seuraavan priorisoinnin mukaisesti riippuen siitä, onko laitteessa relevantteja toimintoja: 1-Eko-puhallinlämpö, 2-Puhallinlämpö 3- Puhallinavustettu alagrilli, 4-Ylä- ja alalämpö.



Teknisiä tietoja voidaan muuttaa ilman ennakoilmoitusta laitteen laadun parantamiseksi.



Tämän käyttöohjeen kuvat ovat viitteellisiä, eivätkä välttämättä vastaa täysin laitettasi.



Tuotteen etiketeissä tai sen mukana toimitetuissa asiakirjoissa ilmoitetut arvot on saatu laboratorio-olosuhteissa relevanttien standardien mukaisesti. Nämä arvot voivat vaihdella laitteen käyttö- ja ympäristöolosuhteiden mukaan.

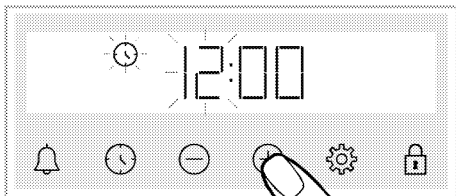
## 4 Ensimmäinen käyttökerta

Ennen laitteen käyttöönottoa on suositeltavaa suorittaa seuraavissa kappaleissa mainitut toimenpiteet.

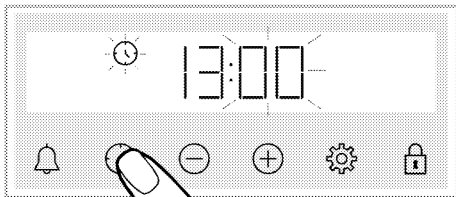
### Ensiasetukset

**i** Aseta aina kellonaika ennen uunin käyttöä. Jos et määritä sitä, et voi keittää joissakin uunimalleissa.

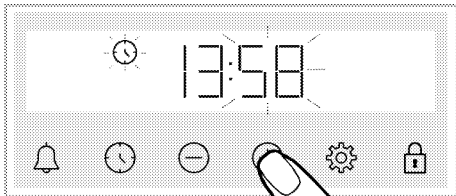
1. Kun uunin virta kytketään päälle ensimmäisen kerran, tuntikenttä "12:00" ja ⌚ symboli vilkkuvat.
2. Aseta aika koskettamalla ⊕/⊖.



3. Kosketa ⌚ tai ⚙️ näppäintä uudelleen minuuttikentän aktivoimiseksi.



4. Aseta minuutit koskettamalla ⊕/⊖.



5. Vahvista asetus koskettamalla ⌚ tai ⚙️ näppäintä.

» Aika on asetettu ja ⌚ symboli katoaa näytöltä.

**i** Jos ensimmäistä aikaa ei aseteta, "12:00" ja ⌚ symbolit vilkkuvat ja uuni ei käynnisty. Kun haluat käyttää uunia, on päivän aika vahvistettava asettamalla päivän aika tai koskettamalla ⌚ näppäintä, kun se on tilassa "12:00". Voit muuttaa päivän aikaa myöhemmin, kuten kuvattu osassa "Asetukset".

**i** Nykyiset aika-asetukset perutaan sähkökatkoksen tapahtuessa. Se on säädettävä uudelleen.

### Ensimmäinen puhdistuskerta

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit.
2. Poista kaikki mukana toimitetut lisätarvikkeet uunista.
3. Kytke laite päälle 30 minuutiksi ja kytke se sitten pois päältä. Näin valmistuksessa uuniin jääneet jäämät palavat ja irtoavat.
4. Valitse laitetta käyttäessäsi korkein lämpötila ja toiminto, jossa kaikki vastukset ovat käytössä. Katso "Uunin toiminnot". Voit lukea uunin käytöstä seuraavasta kappaleesta.
5. Odota, että uuni jäähtyy.
6. Pyyhi laitteen pinnat märällä liinalla tai pesusienellä ja kuivaa pinnat kuivalla liinalla.

### Ennen lisätarvikkeiden käyttöä;

Puhdista uunista poistamasi lisätarvikkeet saippuavedellä ja perhmeällä pesusienellä.

**ILMOITUS** Jotkut pesuaineet tai puhdistusmateriaalit voivat vahingoittaa pintoja. Älä käytä puhdistukseen syövyttäviä pesuaineita, puhdistusjauheita/-voiteita tai mitään teräviä esineitä.

**ILMOITUS** Savua ja hajua voi esiintyä parin tunnin ajan ensimmäisen käytön aikana. Tämä on aivan normaalia. Varmista, että huone tuuletetaan hyvin savun ja hajun poistamiseksi. Vältä hengittämästä savua ja savunhajua.

## 5 Keittotason käyttö

### Yleistä tietoa lieden käyttöön liittyen

#### Yleiset varoitukset

- Älä anna minkään esineen pudota uunin päälle. Pienetkin esineet, kuten suolasirottimet, voivat vaurioittaa uunia. Älä käytä haljenneita uuneja. Vesi valuu halkeamien läpi ja aiheuttaa oikosulun. Jos pinta on vaurioitunut jollain tavalla (esim. näkyvä halkeama), katkaise ensin sulake ja soita sitten valtuutettuun huoltoon irrottaaksesi tuote pistorasiasta sähköiskun vaaran vähentämiseksi.
- Älä käytä epätasapainossa olevia ja helposti kaatuvia kattiloita/pannuja liedellä.
- Älä lämmitä tyhjiä kattiloita/pannuja. Kattila ja laite voi vaurioitua.
- Sammuta aina lieden polttimet jokaisen käytön jälkeen.
- Laite vaurioituu, jos keittotasoa käytetään ilman kattilaa/pannuja. Sammuta aina keittolevyt jokaisen käytön jälkeen.
- Jokaisen käyttökerran jälkeen keittotaso on kuuma, joten älä laita muoviasiastia / kattiloita keittotasolle. Poista nämä materiaalit pinnalta välittömästi.
- Äkilliset lämpötilan muutokset lasisella keittopinnalla voivat aiheuttaa vaurioita. Varo läikyttämästä kylmiä nesteitä kypsennyksen aikana.
- Aseta sopiva määrä ruokaa kattilaan ja pannuun. Näin estät ruoan kiehumisen yli kattilasta/pannusta ja vältät ylimääräiseltä puhdistamiselta.
- Älä aseta kattilan/pannun kansia polttimien/alueiden päälle.
- Keskitä kattilat polttimien/alueiden päälle. Jos haluat asettaa kattilan eri

polttimen/alueen päälle, älä liu'uta sitä toisen polttimen päälle. Nosta se ylös ja laske toisen polttimen päälle.

#### Induktiokeittotason käyttöperiaate.

Induktiokeittotaso on kuin avoin piiri. Piiri päättyy, kun induktiokeittämiseen soveltuvat kattilat / pannut asetetaan sen päälle ja lasin pinnan alla oleva elektroninen järjestelmä tuottaa magneettikentän. Ruukkujen / kattiloiden metallialusta lämmitetään ottamalla energiaa tästä magneettikentästä. Näin ollen lämpöä ei luoda keittotason pintaan, vaan suoraan kattilaan/pannuun sen päällä. Lasipinta lämpenee kattilan/pannun lämmöstä.

#### Induktiotekniikalla keittämisen edut

Induktiokeittotasot tarjoavat joitakin etuja, koska lämpö siirretään suoraan kattilaan/pannuun.

- Ylikiehuva ruoka ei pala nopeasti kiinni, koska lasipintaa ei lämmitetä suoraan. Sen puhdistaminen on helpompaa.
- Keittäminen on nopeampaa, koska lämpö siirretään suoraan kattilaan/pannuun. Tämä säästää aikaa ja energiaa toisiin keittotasotyyppeihin verrattuna.
- Koska lämpö siirretään suoraan kattilaan/pannuun, lämpöhävikkiä ei esiinny ja keittäminen on tehokkaampaa.
- Se, että lämmönsiirto päättyy ja keittopintaa ei lämmitetä suoraan, kun kattila/pannu poistetaan keittopinnalta, tarjoaa turvallisemman käytön.

#### Turvallinen käyttö:

- Älä valitse korkeaa lämpötasoa, kun tarttumattomia, pienellä öljymäärällä pinnoitettuja kattiloita/pannuja tai ilman öljyä käytetään (teflon-tyyppi).



- Älä käytä lasikeittopintoja tavaroiden säilytysalustoina tai leikkuulautoina.
- Älä aseta metalliesineitä, kuten aterimet tai kannet keittotason päälle, koska ne voivat kumentua.
- Älä koskaan käytä alumiinifoliota keittämisessä. Älä koskaan aseta alumiinifolioon käärittyjä ruokia induktioalueelle.
- Pidä magneettiset esineet, kuten luottokortit tai teipit etäällä keittotasosta käytön aikana.
- Jos keittotason alla on uuni ja sitä käytetään, keittotason anturit voivat laskea sen tehotasoa tai sammuttaa sen.
- Keittotasossa on automaattinen sammutusjärjestelmä. Lisätietoja tästä järjestelmästä on esitetty seuraavissa kappaleissa. Jos käytät ohutpohjaisia kattiloita keittämiseen, nämä kattilat kuumenevat erittäin nopeasti ja niiden pohja voi sulaa ja vaurioittaa keittopintaa ja laitetta, ennen automaattisen sammutusjärjestelmän aktivointia.

### Kattilat/pannut

Käytä ferromagneettisia, korkealaatuisia kattiloita/pannuja, joissa on merkintä tai varoitus soveltuvuudesta käyttöön induktiokeittotasolla. Mitä korkeampi rautapitoisuus, sen parempi kattilan/pannun suorituskyky. Keittoastioiden / kattiloiden pohjan halkaisijan on vastattava induktiovyöhykettä. Ehdotetut koot on esitetty alla.

### Sopivat kattilat/pannut:

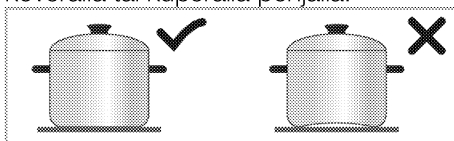
- Valurautakattila/pannu
- Emalikattila/pannu
- Ruostumattomat teräskattilat/pannut (merkinnällä tai varoituksella soveltuvuudesta induktiokäyttöön.

### Sopimattomat kattilat/pannut:

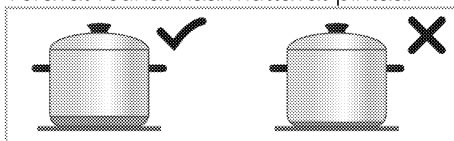
- Alumiinikattilat/pannut
- Kuparikattilat/pannut
- Messinkikattilat/pannut
- Lasikattilat/pannut
- Saviastiat
- Keraamiset posliiniset

### Suosituksset

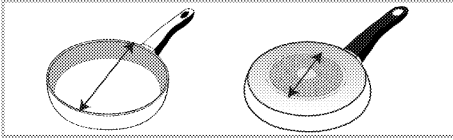
- Käytä vain kattiloita/pannuja tasaisella pohjalla. Älä käytä kattilaa/pannua koveralla tai kuperalla pohjalla.



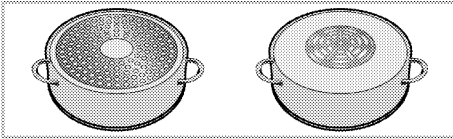
- Käytä vain kattiloita/pannuja paksulla, työstetyllä pohjalla. Jos käytät ohutpohjaisia kattiloita keittämiseen, nämä kattilat kuumenevat erittäin nopeasti ja niiden pohja voi sulaa ja vaurioittaa keittopintaa ja laitetta, ennen automaattisen sammutusjärjestelmän aktivointia. Terävät reunat naarmuttavat pintaa.



- Joidenkin kattiloiden/pannujen ferromagneettinen kenttä on todellista halkaisijaa pienempi. Keittotaso lämmittää vain tämän alueen. Näin ollen lämpö ei jakaudu tasaisesti ja keittämisen tehokkuus heikkenee. Tämän lisäksi suuret induktiokeittotasot eivät ehkä tunnista näitä kattiloita/pannuja. Näin ollen keittolevy tulee valita ferromagneettisen kentän koon mukaan.



- Jotkin kattiloiden/pannujen pohjat sisältävät raudattomia materiaaleja, kuten alumiinia. Nämä kattilat/pannut eivät ehkä lämpene kunnolla tai induktiokeittotasoa ei tunnista niitä lainkaan. Joissakin tapauksissa saattaa ilmetä huono kattiloiden/pannujen varoitus.



### Kattiloiden/pannujen testi

Testaa sopiiko kattila keittämiseen induktiokeittotasolla seuraavalla tavalla.

1. Se on yhteensopiva, jos magneetti kiinnittyy kattilan pohjaan.
2. Se on yhteensopiva, jos "L" ei vilku, kun kattila asetetaan induktiokeittotason päälle ja keittotasoa kytketään päälle.

### Kattiloiden/pannujen kokosuositukset

Keittoalueen halkaisija - mm	Kattilan halkaisija - mm
145	min 100 - maks. 145
160	min 100 - maks. 160
180	min 100 - maks. 180
200	min 140 - maks. 200
240	min 140 - maks. 240
280	min 125 - maks. 280
320	min 125 - maks. 320
Keittoalue leveällä (flexi) pinnalla	leveys 230 - pituus 390

Kattiloiden/pannujen tunnistaminen induktiokeittotasolla riippuu kattilan/pannun pohjan halkaisijasta ja ferromagneettipitoisuudesta. Kattiloiden/pannujen tunnistamisen ja tehokkaan keittämisen varmistamiseksi, kattilat/pannut on valittava keittolevyn koon mukaan. Keittolevylle sopivien

kattiloiden/pannujen kokosuositukset on esitetty alla.

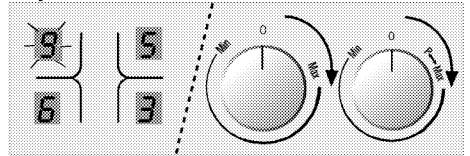
Keittämiskäyttäytyminen voi vaihdella kattiloiden tyypistä, kattilan koosta ja keittoalueen koosta riippuen. Homogeenisemmaksi kiehumiskäyttäytymiseksi voidaan käyttää yhden askeleen suurempaa keittoaluetta. Suuremman keittoalueen käyttö ei aiheuta energian tuhlausta induktiolevyillä, koska lämpö syntyy vain kyseisellä kattilalla.

### Keittolevyjen käyttö

#### Keittoalueen sammutus

- i** Grafiikka ja kuvat ovat vain viitteellisiä. Todelliset näytöt ja toiminnot voivat vaihdella keittotasomallin mukaan.

Keittotason ohjausnupin kiertäminen myötäpäivään lisää vastaavan keittoalueen tehoa. Keittoalueen tehon laskemiseksi on keittotason nuppia kierrettävä vastapäivään. Nykyinen tehotaso näytetään keittotason näytöllä.



#### Keittoalueiden kytkeminen pois päältä:

Keittotason ohjausnuppi kierretään lukitusta "0" asennosta keittoalueen kytkemiseksi päälle ja takaisin lukittuun nolla-asentoon, sen sammuttamiseksi.

- i** Jos kaikki nupit ovat lukitussa nolla-asennossa, sammuu näyttö hetken kuluttua. Jos laitteessa on äänimerkki, kuuluu se kun ohjain kytketään pois päältä.

## Jäännöslämmön ilmainen

Jos "H" symboli palaa keittoalueen näytöllä, on keittotaso vielä kuuma ja sitä voidaan käyttää pienen ruokamäärän lämpimänäpitoon. Symboli katoaa, kun keittoalue jäähtyy tai se kytketään päälle.

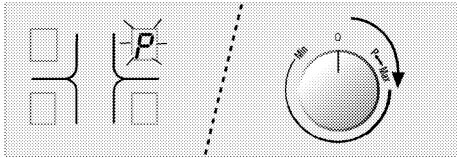
**i** Kun virta katkaistaan, jäännöslämmön ilmainen ei syty ja varoita käyttäjää kuumista keittoalueista.

## Korkean tehoasetus (Tehostin)

Tehostin on toiminto, joka avustaa keittämistä. Kaikki teknisten tietojen taulukossa "P" symbolilla varustetut keittoalueet on varustettu tehostintoiminnolla.

### Korkean tehoasetuksen (Tehostin) kytkeminen päälle:

1. Kierrä keittotason ohjausnappi asentoon "Max".



2. Kierrä keittotason ohjausnappi oikeaan yläasentoon korkean tehoasetuksen käyttämiseksi (Tehostin "P"). "P" ilmestyy kyseisen keittoalueen näyttöön.

**i** Keittotaso laskee tasolle 9 muutaman minuutin kuluttua (lisävaruste) automaattisesti.

### Korkean tehoasetuksen (Tehostin) kytkeminen pois päältä:

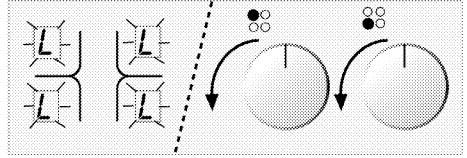
Kierrä keittotason ohjausnappi oikeaan yläasentoon korkean tehoasetuksen sammuttamiseksi (Tehostin "P"). "9" ilmestyy kyseisen keittoalueen näyttöön.

## Lapsilukko

Voit suojata keittotasoa lapsilukolla estääksesi lapsia muuttamasta keittotason toimintoja.

## Lapsilukon aktivointi

1. Kierrä ensin kahden keittotason ohjainta vasemmalla samanaikaisesti vasempaan yläasentoon ja pidä niitä tässä asennossa vähintään 2 sekuntia.  
» Lapsilukko aktivoituu.



**i** Jos jotain näppäintä painetaan, kun lapsilukko on aktivoitu, "L" symboli ilmestyy keittoalueen näyttöön.

## Lapsilukon sammutus

Kierrä ensin kahden keittotason ohjainta vasemmalla samanaikaisesti vasempaan yläasentoon ja pidä niitä tässä asennossa vähintään 2 sekuntia.  
Lapsilukko sammuu.

**i** Jos keittotaso kytketään pois ja päälle tässä tilanteessa, on lapsilukko silti aktivoitu.

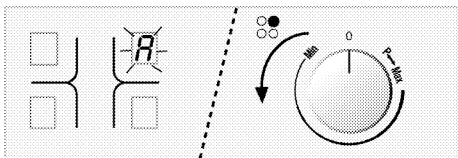
**i** Jos jokin keittotason ohjausnappi oli muussa kuin "0" asennossa avaamisen jälkeen, on kaikki keittotason ohjausnupit kierrettävä takaisin "0" asentoon.

## Pikalämmitystoiminto

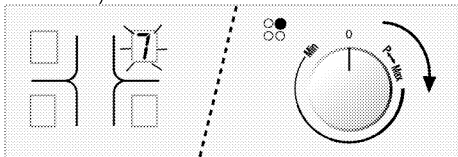
Pikalämmitys on toiminto, joka avustaa keittämistä. Kaikki keittoalueet on varistettu pikalämmitystoiminnolla. Tätä toimintoa voidaan käyttää asettamalla lämpötilatason etukäteeseen.

### Pikalämmitystoiminnon kytkeminen päälle:

1. Kierrä kyseisen keittotason ohjainta vasempaan yläasentoon ja pidä sitä tässä asennossa vähintään 2 sekuntia.  
» "A" ilmestyy kyseisen keittoalueen näyttöön.



2. Kierrä keittotason ohjausnuppia myötäpäivään lämpötilatason asettamiseksi (esimerkissä on valittu taso 7).



» "A" ja "7" ilmestyy kyseisen keittoalueen näyttöön vuorotellen.

**i** Haluttu tehotaso on valittava 10 sekunnin kuluessa.

**i** Kun pikalämmityksen aika päättyy, jatkaa keittotaso toimintaa asetetulla lämpötilatasolla.

### Pikalämmitystoiminnon kytkeminen pois päältä:

Keittotason ohjausnappi kierretään lukitusta "0" asennosta pikalämmitystoiminnon sammuttamiseksi.

**Taulukko:** Pikalämmitystoiminnon ajat

Lämpötilataso	Pikalämmitystoiminnon ajat - sekuntia
0	0
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

## Induktiokeittoalueiden käyttö turvallisesti ja tehokkaasti

**Käyttöperiaatteet:** Induktiokeittotaso lämmittää keittoastian välittömästi sen käyttöperiaatteiden toimintona. Siksi sillä on eri etuja muihin keittotasotyyppeihin verrattuna. Se toimii tehokkaammin ja keittotason pinta on viileämpi. Induktiokeittotaso on varustettu ylivoimaisella turvajärjestelmällä, joka varmistaa erittäin turvallisen käytön.

**i** Liesi voi olla varustettu 160, 200 ja 250 mm keittoalueilla induktiotoiminnolla mallista riippuen. Jokainen keittoalue tunnistaa sen päälle asetetun keittoastian induktiotoiminnon ansiosta. Energia muodostuu vain kohtaan, jossa astia koskettaa keittoalueeseen, mikä minimoi energiakulutuksen.

### Käyttöaika rajoitukset

Keittotason ohjaus on varustettu käyttöaika rajoituksella. Kun yksi tai useampi keittoalue on päällä, sammuu keittoalue automaattisesti tietyn ajan kuluttua (katso taulukko-1). Jos keittoalueelle on määritetty ajastin, sammuu myös ajastin näyttö myöhemmin.

Käyttöaika rajoitus riippuu valitusta lämpötilatasosta. Maksimikäyttöaikaa käytetään tälle lämpötilatasolle. Keittoaluetta voidaan käyttää uudelleen, kun se on sammunut automaattisesti yllä kuvatulla tavalla.

**Taulukko -1:** Käyttöaika rajoitukset

Lämpötilataso	Käyttöaika rajoitukset - minuuttia
0	0
1	520
2	402
3	318
4	260

Lämpötilataso	Käyttöaikarajoitukset - minuuttia
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90
Tehostin	5 (*)
(*) Keittotasoa laskee tasolle 9 5 minuutin kuluttua (lisävaruste)	

### Ylikuumenemissuoja

Keittotasoa on varustettu antureilla, jotka varmistavat suojan ylikuumenemiseltä. Seuraavat voidaan havaita ylikuumenemisen yhteydessä:

- Käytössä oleva keittoalue voi sammua.
- Valittu taso voi laskea. Tätä olosuhdetta ei kuitenkaan näytetä ilmaisimessa.
- E2-virhe voidaan antaa.

### Tarkka tehoasetus

Induktiokeittotasoa reagoi komentoa välittömästi sen käyttöperiaatteiden toimintona. Se muuttaa tehoasetuksia erittäin nopeasti. Näin voidaan keittoastian (joka sisältää vettä, maitoa jne.) kiehumisen yli, vaikka se olikin juuri kiehumassa yli.

### Käyttömelu

Joitakin ääniä voi kuulua induktiokeittotasosta. Nämä äänet ovat normaaleja ja liittyvät induktiokeittämiseen.

- Melu on selvempää korkeilla lämpötilatasoilla.
- Paistinpannun metalliseos voi muodostaa ääniä.
- Matalilla tasoilla, toistuva päällä/pois ääni voi kuulua, johtuen käyttöperiaatteista.

- Ääntä voi kuulua, jos tyhjää paistinpannua lämmitetään. Kun vettä tai ruokaa asetetaan siihen, tämä ääni vaimenee.
- Sähköjärjestelmän jäähdytyspuhaltimen ääni voidaan kuulla.

### Virheviestit

**Taulukko -2:** Virheviestit ja virhelähteet

Virheen syy	Merkkivaikeus	Näyttö
Ylikuumenemisen virhe	"E2"-symboli vilkkuu.	Kyseisen keittoalueen näyttö
Keittotasoa ylikuumentunut	"H"-symboli vilkkuu.	Keittoalueen näyttö
Virransyöttövirhe	"E6"-symboli vilkkuu.	Keittoalueen näyttö
Anturivirhe	"E9"-symboli vilkkuu.	Kyseisen keittoalueen näyttö
Nuppeja käytetty toistuvasti	"E"-symboli vilkkuu.	Keittoalueen näyttö

- Lisätietoja kosketusohjauspaneeliin ilmestyvistä virheviesteistä on taulukossa 2.
- Jos kosketusohjauspaneelin pinta altistuu höyrylle, voi koko ohjausjärjestelmä sammua ja virheäänimerkki kuulua.
- Pidä kosketusohjauspaneelin pinta puhtaana. Virhetoimintoja voi esiintyä.

## 6 Uunin käyttäminen

### Yleistä tietoa uunin käyttöön liittyen

#### Jäähdytystuuletin (Ei välttämättä ole laitteessasi.)

Tuotteessa on jäähdytystuuletin. Jäähdytystuuletin käynnistyy automaattisesti tarvittaessa ja jäähdyttää laitteen etupuolen että sitä ympäröivien materiaalien pinnat. Se pysähtyy automaattisesti, kun jäähdytys on valmis. Kuumaa ilmaa tulee ulos uunin luukun yläosasta. Älä peitä näitä ilma-aukkoja. Muutoin uuni saattaa ylikuumentua. Jäähdytystuuletin jatkaa toimintaansa uunin ollessa käytössä ja kun uuni on kytketty pois päältä (noin 20–30 minuuttia). Jos valmistat ruokaa käynnistämällä uunin ajastimen, jäähdytystuuletin kytkeytyy kypsennysajan lopussa pois päältä kaikkien toimintojen kanssa. Käyttäjä ei voi vaikuttaa jäähdytystuulettimen käyntiaikaan. Se kytkeytyy automaattisesti päälle ja pois päältä. Tämä ei ole toimintahäiriö.






#### Uunin valo

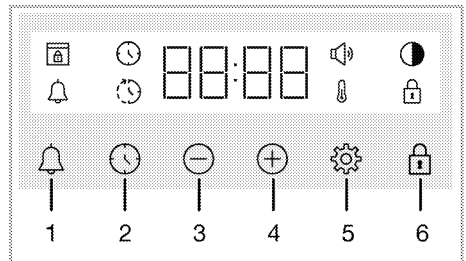
Uunin lamppu kytkeytyy päälle, kun uuni aloittaa ruoan kypsennyksen. Joissain malleissa lamppu on päällä ruoan kypsennyksen aikana, kun taas joissain malleissa se kytkeytyy pois päältä tietynä aikana.

Jos haluat uunin lampun palavan jatkuvasti, valitse ”Uunin valo”-toiminto toiminnonvalintanupista.

### Uunin ohjausyksikön käyttö

#### Yleiset varoitukset uunin ohjaukselle








-  Ruoanlaiton lopetuksen maksimiaika-asetus on 5 tuntia 59 minuuttia. Ohjelma peruutetaan virtakatkoksen ilmetessä. Uuni on tällöin ohjelmitava uudelleen.
-  Kun säätöjä suoritetaan, vastaavat symbolit näytöllä vilkkuvat. Odota hetki asetusten tallentamiseksi.
-  Jos keittoasetus on tehty, ei päivänaikaa voida säätää.
-  Keittoaika asetetaan, kun keittäminen alkaa ja jäljellä oleva aika näytetään näytöllä.
-  Jos keittoaika ja keittämisen päättymisaika on asetettu, voit peruuta ne automaattisesti koskettamalla 🕒 näppäintä pitkästi.



- 1 Hälytysnäppäin
- 2 Ajan asetusrnäppäin
- 3 Vähennysnäppäin
- 4 Lisäysnäppäin
- 5 Asetukset-näppäin
- 6 Näppäinlukkonäppäin

#### Näytön symbolit

 : Paistoajan symboli

-  : Paistoajan päättymisen symboli\*
-  : Hälytyssymboli
-  : Kirkkaussymboli
-  : Näppäinlukkosymboli
-  : Lämpötilasymboli
-  : Äänenvoimakkuussymboli
-  : Luukun lukituksen symboli\*

\* Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.

### Uunin kytkeminen päälle

Kun valitset keittotoiminnon toiminnon valintanupilla ja asetat tietyn lämpötilan lämpötilanupilla, uuni käynnistyy.

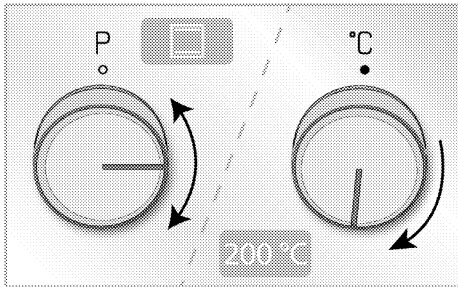
### Uunin sammutus



Voit kytkeä uunin pois päältä, kiertämällä toiminnon valintanupin ja lämpötilan nupin pois päältä (yläasento).

### Manuaalinen keittäminen lämpötilan ja uunin toiminnon valinnalla

Voit keittää ruokaa manuaalisesti (ohjaat itse) asettamatta kypsennysaikaa valitsemalla kyseiselle ruoalle sopivan lämpötilan ja toiminnon.

Esimerkki:





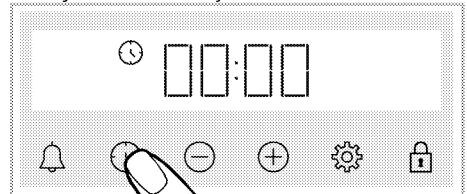
1. Valitse toiminto, jota haluat käyttää toiminnon valintanupilla.
2. Aseta keittolämpötilan lämpötilan nupilla.
  - » Uuni käynnistyy välittömästi valitulla toiminnolla ja lämpötilalla ja lämpötilan ja  ilmestyy näyttöön. Kun uunin lämpötila saavuttaa asetetun lämpötilan,  symboli sammuu. Uuni ei sammu automaattisesti,



koska manuaalinen keittäminen tehdään keittoaikaa asettamatta. Sinun on itse valvottava keittämistä ja sammutettava uuni. Kun keittäminen on valmis, voit kytkeä uunin pois päältä, kiertämällä toiminnon valintanupin ja lämpötilan nupin pois päältä (yläasento).


### Keittäminen asettamalla keittoajan

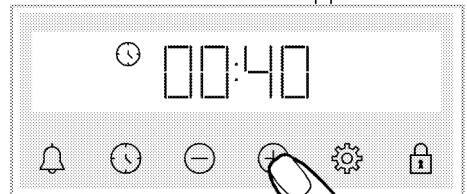
Voit asettaa uunin sammumaan automaattisesti asetetun ajan päättyessä valitsemalla ruoalle sopivan lämpötilan ja toiminnon ja asettamalla keittoajan ajastimella.

1. Valitse keittotoiminto
2. Kosketa  kunnes  symboli ilmestyy näyttöön keittoajalle.






- 1. Kun toiminto ja lämpötila on asetettu, voit asettaa keittoajaksi 30 minuuttia koskettamalla  näppäintä suoraan keittoajan pika-asetuksena ja muuttaa aikaa  näppäimillä.

3. Aseta keittoaika  näppäimiä.



- 1. Keittoaika kasvaa 1 minuutin ensimmäisen 15 minuutin aikana, ja tämän jälkeen 5 minuutilla.



4. Aseta ruoka uuniin ja aseta lämpötila lämpötilan nupilla.
  - » Uuni käynnistyy välittömästi valitulla toiminnolla ja lämpötilalla. Asetettu keittoajan laskuri käynnistyy ja  ilmestyy

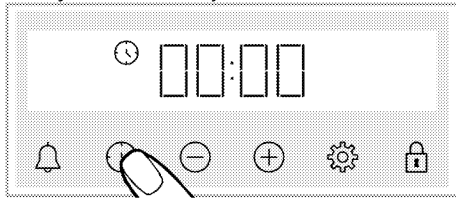
näyttöön. Kun uunin lämpötila saavuttaa asetetun lämpötilan,  symboli sammuu. 5. Kun keittoaika päättyy, näytöllä näkyy "End",  symboli vilkkuu ja ajastin hälyttää



6. Varoitusääni kahdelle minuutille. Paina mitä tahansa painiketta sammuttaaksesi varoituksen. Varoitus sammuu ja päiväaika ilmestyy näyttöön.


**Aseta keittämisen päättymisaika myöhemmäksi (Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.)**

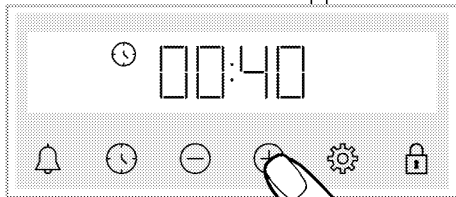
Valitsemalla aterialle sopivan lämpötilan ja toiminnon, voit asettaa keittoajan ja sen päättymisaikan myöhemmäksi, jolloin uuni käynnistyy ja sammuu automaattisesti.

1. Valitse keittotoiminto
2. Kosketa  kunnes  symboli ilmestyy näyttöön keittoajalle.






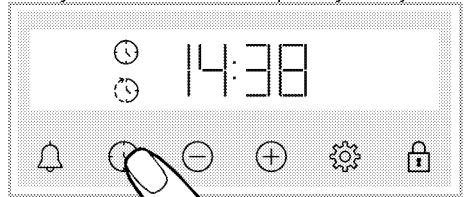
**i** Kun toiminto ja lämpötila on asetettu, voit asettaa keittoajaksi 30 minuuttia koskettamalla  näppäintä suoraan keittoajan pika-asetuksena ja muuttaa aikaa  näppäimillä.


3. Aseta keittoaika  näppäimiä.

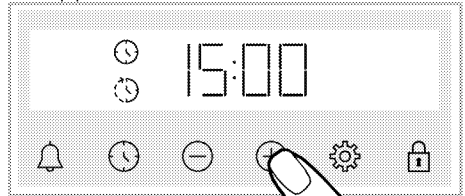





**i** Keittoaika kasvaa 1 minuutin ensimmäisen 15 minuutin aikana, ja tämän jälkeen 5 minuutilla.

- » Kun keittoaika on asetettu,  symboli palaa näytöllä.
4. Kosketa  kunnes  symboli ilmestyy näyttöön keittämisen päättymisaikalle.






5. Aseta keittämisen päättymisaika  näppäimiä.



- » Kun keittämisen päättymisaika on asetettu,  symboli ja  symboli aikavälisymbolin kanssa palavat näytöllä. Heti kun keittäminen käynnistyy,  symboli katoaa.

6. Aseta ruoka uuniin ja aseta lämpötila lämpötilan nupilla.

» **Uunin kello laskee keittämisen alkamisajan vähentämällä keittoajan keittämisen päättymisaikasta.** Kun keittämisen aloitusaika saavutetaan, valittu toiminto aktivoidaan ja uuni lämpenee asetettuun lämpötilaan. Asetettu keittoajan laskuri käynnistyy ja  ilmestyy näyttöön. Kun uunin lämpötila saavuttaa asetetun lämpötilan,  symboli sammuu.

7. Kun keittoaika päättyy, näytöllä näkyy "End",  symboli vilkkuu ja ajastin hälyttää
8. Varoitusääni kahdelle minuutille. Paina mitä tahansa painiketta sammuttaaksesi varoituksen. Varoitus sammuu ja päiväaika ilmestyy näyttöön.





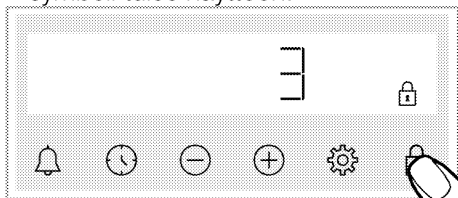
**i** Jos jotain näppäintä painetaan äänimerkin lopussa, uuni käynnistyy uudelleen. Uunin käynnistymisen estämiseksi varoituksen lopussa, aseta lämpötilan ja toiminnon nappi "0" asentoon (pois) ja sammuta uuni.



## Asetukset


### Näppäinlukon asetus

Voit estää ohjauspaneelin käytön aktivoimalla näppäinlukkotoiminnon.

1. Kosketa  näppäintä, kunnes  symboli tulee näyttöön.





»  symboli tulee esiin ja 3-2-1 laskuri käynnistyy näytöllä. Kun laskuri päättyy, näppäinlukko aktivoituu. Kun jotain näppäintä kosketaan näppäinlukon ollessa päällä, ajastin lähettää äänimerkin ja  symboli vilkkuu.

**i** Jos lopetat -näppäimen koskettamisen ennen laskurin päättymistä, ei näppäinlukkoa aktivoida.

**i** Ajastimen näppäimiä ei voida käyttää, kun näppäinlukko on päällä. Näppäinlukkoa ei peruta sähkökatkoksen tapahtuessa.

### Näppäinlukon poistaminen käytöstä

1. Kosketa  näppäintä, kunnes  symboli tulee näyttöön.



»  symboli ilmestyy näyttöön ja näppäinlukko poistetaan käytöstä.

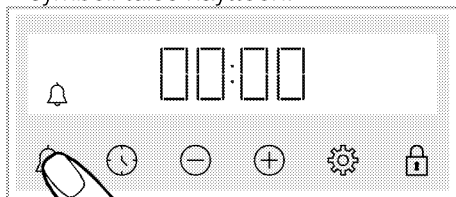
### Hälytyksen asetus

Voit myös käyttää tuotteen ajastinta muuhun kuin keittämiseen, kuten varoituksiin tai muistutuksiin.

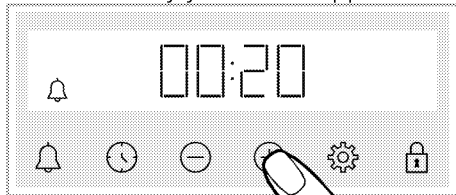
Hälytyskellolla ei ole vaikutusta uunin toimintoihin. Käytetään varoitustarkoituksiin. Voit käyttää hälytyskelloa esimerkiksi, kun haluat kääntää ruokaa uunissa tiettyä aikana. Kun asetettu aika päättyy, kello lähettää äänimerkin.


**i** Maksimi hälytysaika on 23 tuntia ja 59 minuuttia.


1. Kosketa  näppäintä, kunnes  symboli tulee näyttöön.



2.  Aseta hälytysaika  näppäimillä.



» Kun hälytysaika on asetettu,  symboli syttyy ja hälytysajan laskuri käynnistyy näytöllä. Jos hälytysaika ja keittoaika asetetaan samanaikaisesti, lyhyempi aika näytetään näytöllä.




3. Kun hälytysaika päättyy,  symboli alkaa vilkkumaan ja lähettää äänimerkin.

### Hälytyksen sammutus

1. Hälytysajan päättyessä kuuluu äänimerkki kaksi minuuttia. Kosketa mitä tahansa näppäintä sammuttaaksesi hälytysäänen.

» Hälytysääni sammuu ja päiväaika ilmestyy näyttöön.

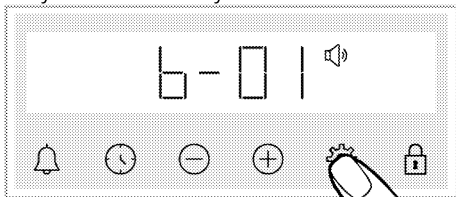
### Jos haluat peruuttaa hälytyksen.

1. Kosketa  kunnes  symboli ilmestyy näyttöön hälytysajan nollaamiseksi. Kosketa  näppäintä, kunnes näytöllä näkyy "00:00".

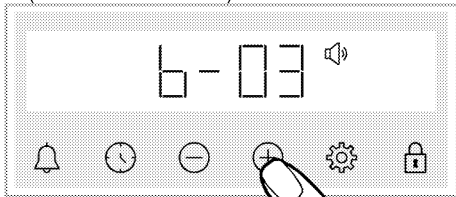
2.🔔 Voit myös peruuttaa hälytyksen painamalla näppäintä pitkään.

### Ääntason muuttaminen

1.Kosketa 🗲 näppäintä, kunnes 🔊 symboli tulee näyttöön.



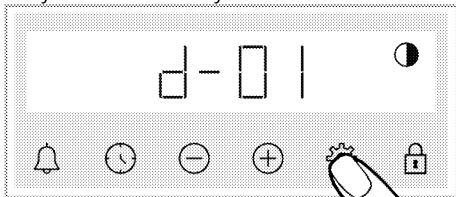
2.Aseta haluttu taso ⊕/⊖ näppäimillä. (b-01-b-02-b-03)



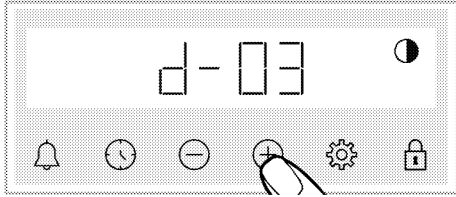
3.Vahvasta koskettamalla 🗲 näppäintä tai asetus aktivoituu hetken kuluttua, näppäimeen koskettamatta.

### Näytön kirkkauden asetus

1.Kosketa 🗲 näppäintä, kunnes 🌙 symboli tulee näyttöön.



2.Aseta haluttu kirkkaus ⊕/⊖ näppäimillä. (d-01-d-02-d-03)



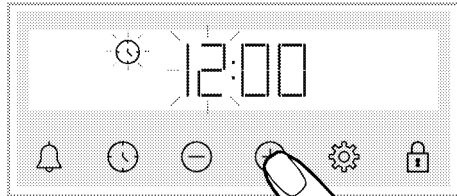
» Vahvasta koskettamalla 🗲 näppäintä tai asetus aktivoituu hetken kuluttua, näppäimeen koskettamatta.

### Päivänajan muuttaminen

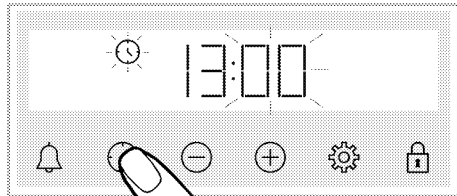
Aiemmin asetetun päivänajan muuttaminen uunissa.

1.Kosketa 🗲 näppäintä, kunnes 🕒 symboli tulee näyttöön.

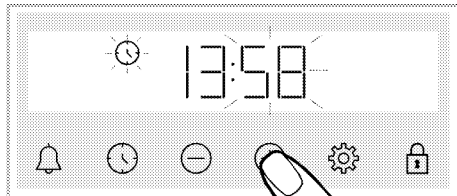
2.Aseta aika koskettamalla ⊕/⊖.



3.Kosketa 🕒 tai 🗲 näppäintä uudelleen minuuttikentän aktivoimiseksi.



4.Aseta minuutit koskettamalla ⊕/⊖.



5.Vahvasta asetus koskettamalla 🕒 tai 🗲 näppäintä.

» Aika on asetettu ja 🕒 symboli katoaa näytöltä.

## 7 Yleisiä tietoja ruoanvalmistuksesta

Tässä osassa on esitetty ruoan valmistelu- ja keittämiskäytäntöjä. Tämän lisäksi huomaat, että osa elintarvikkeista on testattu tuottajina ja sopivimmat asetukset niille. Myös sopivat uunin asetukset ja varusteet näille elintarvikkeille on esitetty.

### **Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista keittotasolla**

- Lisää öljyä pannuun korkeintaan 1/3 tasolle. Älä poistu paikalta öljyn kuumentuessa. Ylikuumentunut öljy on tulipalovaara. Älä koskaan yritä sammuttaa tulipaloa vedellä. Jos öljy syttyy palamaan, peitä se palopeitteellä tai muulla märällä kankaalla. Sammuta uuni ja ota yhteys palokuntaan, kun tämä on turvallista.
- Poista aina ylimääräinen vesi ennen ruoan paistamista ja aseta ne kuumaan öljyyn hitaasti. Varmista, että pakasteruoka on täysin sulanut ennen paistamista.
- Kun lämmität öljyä, varmista, että käyttämäsi astia on kuiva, ja pidä sen kansi auki.
- Keittosuositukset energiaa säästämällä on esitetty osassa "Ympäristöohjeet".
- Eri ruoille ilmoitetut kypsennyslämpötilan ja -ajan arvot voivat vaihdella reseptin ja ruoan määrän mukaan. Tästä syystä ne on annettu arvoväleinä.

### **Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista uunissa**

- Uunista voi tulla ulos polttavan kuumaa höyryä, kun sen luukku avataan ruoan kypsennyksen aikana tai sen jälkeen. Höyry voi polttaa kätesi, kasvosasi ja/tai silmäsi. Pysy loitommalla uunista avatessasi luukun.

- Runsas ruoan kypsennyksen aikana muodostuva höyry voi olla kondensoitunutta vettä, jota muodostuu uunin sisä- ja ulkopinnoille sekä uunia ympäröiville pinnoille lämpötilaeron vuoksi. Tämä on normaalia.
- Eri ruoille ilmoitetut kypsennyslämpötilan ja -ajan arvot voivat vaihdella reseptin ja ruoan määrän mukaan. Tästä syystä ne on annettu arvoväleinä.
- Poista aina käyttämättömät lisätarvikkeet uunista ennen kuin aloitat valmistamaan ruokaa. Uunin sisälle jäävät lisätarvikkeet voivat estää ruokaa kypsentyä kunnolla.
- Jos kypsennät ruokia omalla reseptillä, voit katsoa viitearvoja kypsennystaulukkojen samankaltaisista ruoista.
- Käyttämällä mukana toimitettuja lisätarvikkeita varmistetaan paras kypsennysteho. Lue aina käyttämäsi ulkoisten kypsennysastioiden valmistajan ilmoittamat varoitukset ja tiedot.
- Leikkaa leivinpaperi sopivan kokoiseksi käyttämäsi astiaan. Leivinpaperi, joka ylittää astian reunat, voi johtaa palovammoihin ja vaikuttaa ruoanvalmistuskokemukseen. Käytä leivinpaperia, joka soveltuu käytetylle lämpötilalle.
- Parasta ruoan kypsennystehoa varten aseta ruoka suositellulle tasolle. Älä vaihda tasoa kypsennyksen aikana.

### **Leivokset ja uuniruokat**

#### **Yleiset tiedot**

- Suosittelemme tuotteen varusteiden käyttämistä parhaan valmistustuloksen saamiseksi. Jos käytät muita keittoastioita, käytä mieluiten tummia,

tarttumattomia ja lämmönkestäviä astioita.

- Jos keittotaulukossa suositellaan esilämmittämistä, aseta ruoka uniin esilämmityksen jälkeen.
- Jos aiot valmistaa ruokaa keittoastia lankaritilän päällä, aseta se lankaritilän keskelle ja etäälle takaseinästä.
- Kaikki leivosten valmistamiseen käytettyjen materiaalien tulee olla puhtaita ja huonelämpötilassa.
- Tuotteen keittoaste voi vaihdella riippuen ruokamäärästä ja keittoastian koosta.
- Metall-, keraamiset ja lasimuotit pidentävät kypsennysaikaa, eikä leivonnaisten pohjapinta ruskistu tasaisesti.
- Jos käytät ruoanlaittopaperia kypsennyksen aikana, ruoan pohjalla voi olla hieman ruskistumista. Tässä tapauksessa sinun on ehkä pidennettävä kypsennysaikaa noin 10 minuuttia.
- Keittotaulukossa esitetyt arvot on määritetty laboratoriotestien tuloksina. Sinulle sopivat arvot voivat erota näistä arvoista.
- Sijoita ruoka keittotaulukossa ehdotetulle tasolle. Uunin alatasoa pidetään tasona 1.

### Kakkujen leivontavihjeet

- Jos kakku on liian kuiva, lisää lämpötilaa 10 °C astetta ja lyhennä paistoaikaa.

### Kypsennystaulukko leivoksille ja uuniruualle

Ruoka	Peltien lukumäärä	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Paisto aika (min) (arvioita)
Kakut pellillä	Yksi pelti	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	3	180	30 ... 40
Kakut vuossa	Yksi pelti	Kakkuvuoka paistoritilään**	Puhallinlämpö	2	180	30 ... 40
Pienet kakut	Yksi pelti	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	3	160	25 ... 35

- Jos kakku on kostea, käytä pientä nestemäärää tai laske lämpötilaa 10 °C astetta.
- Jos kakun yläosa on palanut, aseta se alemmalle tasolle, laske lämpötilaa ja lisää paistoaikaa.
- Jos se on kypsä sisältä mutta ulkopuoli on tahmea, käytä pienempää nestemäärää, laske lämpötilaa ja lisää paistoaikaa.

### Leivosten paistovihjeet

- Jos leivos on liian kuiva, lisää lämpötilaa 10 °C astetta ja lyhennä paistoaikaa. Kastele taikinalevyjä maidosta, öljystä, kananmunista ja jogurtista koostuvalla kastikkeella.
- Jos leivos valmistuu hitaasti varmista, että valmistelemasi leivoksen paksuus ei leviä keittoastian yli.
- Jos leivos ruskistuu pinnalta, mutta pohja ei ole paistunut varmista, että leivoksessa käytetty kastikemäärä ei ole liikaa leivoksen pohjassa. Tasaisen ruskistuksen saamiseksi, yritä levittää kastike tasaisesti taikinalevyjien ja leivoksen väliin.
- Paista leivos keittotaulukon mukaisessa asennossa ja lämpötilassa. Jos pohja ei siltikään ole tarpeeksi ruskistunut, aseta se alatasolle seuraavan paistamisen yhteydessä.

Ruoka	Peltien lukumäärä	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (min) (arvioita)
	Yksi pelti	Tavallinen vuoka*	Puhallinlämpö	Mallit ritilätasolla: 3 Mallit ilman ritilätasoa: 2	150	25 ... 35
	2 peltiä	2 –Tavallinen vuoka* 4 –Leivosvuoka*	Puhallinlämpö	2 – 4	Mallit ritilätasolla: 150 Mallit ilman ritilätasoa: 140	Mallit ritilätasolla: 25 ... 40 Mallit ilman ritilätasoa: 30 ... 45
Sokerikakku	Yksi pelti	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään**	Ylä- ja alalämpö	2	160	30 ... 40
	Yksi pelti	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään**	Puhallinlämpö	2	160	30 ... 40
Pikkuleivät	Yksi pelti	Leivosvuoka*	Ylä- ja alalämpö	3	170	25 ... 35
	Yksi pelti	Leivosvuoka*	Puhallinlämpö	3	170	20 ... 30
	2 peltiä	2 –Tavallinen vuoka* 4 –Leivosvuoka*	Puhallinlämpö	2 – 4	170	25 ... 35
Taikinaleivokset	Yksi pelti	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	2	200	35 ... 45
	Yksi pelti	Tavallinen vuoka*	Puhallinlämpö	2	180	35 ... 45
	2 peltiä	1 –Tavallinen vuoka* 4 –Leivosvuoka*	Puhallinlämpö	1 – 4	180	35 ... 45
Voitaikinaleivokset	Yksi pelti	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	2	200	20 ... 30
	Yksi pelti	Tavallinen vuoka*	Puhallinlämpö	3	180	20 ... 30
	2 peltiä	2 –Tavallinen vuoka* 4 –Leivosvuoka*	Puhallinlämpö	2 – 4	180	20 ... 30
Täysjyväleipä	Yksi pelti	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	3	200	30 ... 40
	Yksi pelti	Tavallinen vuoka*	Puhallinlämpö	3	200	30 ... 40
Lasagne	Yksi pelti	Lasinen/metallinen suorakulmainen vuoka paistoritilään**	Ylä- ja alalämpö	2 tai 3	200	30 ... 40
Omenapiirakka	Yksi pelti	Pyöreä musta metallinen vuoka, halkaisija 20 cm, paistoritilään**	Ylä- ja alalämpö	2	180	50 ... 70
	Yksi pelti	Pyöreä musta metallinen vuoka, halkaisija 20 cm, paistoritilään**	Puhallinlämpö	2	170	50 ... 70
Pizza	Yksi pelti	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	2	200 ... 220	10 ... 20
	Yksi pelti	Tavallinen vuoka*	Pitsatoiminto	3	250	8 ... 15

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

\* Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

\*\* Näitä lisätarvikkeita ei toimiteta laitteen mukana. Ne ovat yleisesti saatavilla olevia lisätarvikkeita.

## Kypsennystaulukko Eko-puhallinlämpö - käyttötoiminnolle

- Älä muuta keittolämpötilaa, kun keittäminen on aloitettu Eko-puhallinlämpö -toiminnossa.
- Älä avaa uunin luukkua kypsentaessasi ruokaa Eko-puhallinlämpö -toiminnolla. Jos luukkua ei avata, sisälämpötila optimoidaan energian säästämiseksi ja voi erota näytöllä olevasta.
- Älä esilämmitä tilassa Eko-puhallinlämpö.

Ruoka	Peltien lukumäärä	Käytettävä lisätarvike	Tason asento	Lämpötila (°C)	Paisto-aika (min) (arvioita)
Pienet kakut	Yksi pelti	Tavallinen vuoka*	3	160	25 ... 35
Pikkuleivät	Yksi pelti	Tavallinen vuoka*	3	180	25 ... 35
Taikinaleivokset	Yksi pelti	Tavallinen vuoka*	3	200	45 ... 55
Voitaikinaleivokset	Yksi pelti	Tavallinen vuoka*	3	200	35 ... 45

\* Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

## Liha, kala ja siipikarja

### Paahattamisen avainkohdat

- Maustaminen sitruunamehulla ja pippurilla ennen kanan, kalkkunan tai suurten lihakappaleiden valmistusta parantaa kypsennystä.
- Luita sisältävän lihan kypsennys paistamalla kestää 15 - 30 minuuttia kauemmin kuin fileen.

- Laske n. 4 - 5 minuutin kypsennysaika jokaista lihan paksuuden senttimetriä kohti.
- Kun kypsennysaika päättyy, anna lihan olla uunissa n. 10 minuuttia. Lihan liemi jakautuu paremmin paistettuun lihaan eikä puristu ulos, kun lihaa leikataan.
- Kala tulee asettaa keski- tai alatasolle lämmönkestävälle alustalle.

## Kypsennystaulukko lihalle, kalalle ja siipikarjalle

Ruoka	Peltien lukumäärä	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Paisto-aika (min) (arvioita)
Pihvi (kokonainen) / paisti (1 kg)	Yksi pelti	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	3	15 minuuttia 250/max, sitten 180 ... 190	60 ... 80
Lampaanpotka (1,5 - 2,0 kg)	Yksi pelti	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	3	15 minuuttia 250/max, sitten 170	110 ... 120
Paahtokana (1,8-2 kg)	Yksi pelti	Paistoritilä* Aseta yksi pelti alatasolle	Ylä- ja alalämpö	2	15 minuuttia 250/max, sitten 190	60 ... 80
	Yksi pelti	Paistoritilä* Aseta yksi pelti alatasolle	Puhallinlämpö	2	200 ... 220	60 ... 80
	Yksi pelti	Paistoritilä* Aseta yksi pelti alatasolle	"3D" toiminto	2	15 minuuttia 250/max, sitten 190	60 ... 80
Kalkkuna (5,5 kg)	Yksi pelti	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	1	25 minuuttia 250/max, sitten 180 ... 190	150 ... 210
	Yksi pelti	Tavallinen vuoka*	"3D" toiminto	1	25 minuuttia 250/max, sitten 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Yksi pelti	Paistoritilä* Aseta yksi pelti alatasolle	Ylä- ja alalämpö	3	200	20 ... 30
	Yksi pelti	Paistoritilä* Aseta yksi pelti alatasolle	"3D" toiminto	3	200	20 ... 30

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

\* Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

\*\* Näitä lisätarvikkeita ei toimiteta laitteen mukana. Ne ovat yleisesti saatavilla olevia lisätarvikkeita.

## Grilli

Punainen liha, kala ja siipikarjan liha ruskistuu nopeasti grillatessa, saavat kauniin kuoren eivätkä kuivu. Filee, lihavartaat, makkarat sekä mehukkaat vihannekset (tomatit, sipulit jne.) sopivat erityisen hyvin grillaamiseen.

### Yleiset varoitukset

- Grillaukseen sopimattomat ruoat muodostavat tulipalovaaran. Grillaa vain korkealle grillauslämpötilalle sopivia ruokia. Älä myöskään aseta ruokaa liian syvälle grillin perälle. Tämä on kuumin alue, ja rasvaiset ruoat saattavat syttyä palamaan.
- Sulje uuninluukku grillauksen aikana. Älä koskaan grilla uuninluukku auki. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!

## Grillaustaulukko

Ruoka	Käytettävä lisävaruste	Tason asento	Lämpötila (°C)	Paisto aika (min) (arvioita)
Kala	Paistoritilä	4 - 5	250	20 ... 25
Kanapalat	Paistoritilä	4 - 5	250	25 ... 35
Lihapulla (nauta) - 12 palat	Paistoritilä	4	250	20 ... 30
Lampaankyljys	Paistoritilä	4 - 5	250	20 ... 25
Paisti - (viipaloitu)	Paistoritilä	4 - 5	250	25 ... 30
Vasikankyljys	Paistoritilä	4 - 5	250	25 ... 30
Kasvisgratiini	Paistoritilä	4 - 5	220	20 ... 30
Paahতোleipä	Paistoritilä	4	250	1 ... 3

Uunia suositellaan esilämmitettävän 5 minuuttia ennen ruoan grillaamista.

Käännä ruokakappaleita, kun grillausajasta on kulunut 1/2.

## Grillauksen avainkohdat

- Valmisteile grillaukseen ruoat, jotka ovat samanpaksuisia ja -kokoisia, jos mahdollista.
- Sijoita grillattava ruoka grilliritilän tai lankaritilän päälle jakamalla ne niin, ettei lämmittimen mittoja ylitetä.
- Riippuen grillattavan ruoan paksuudesta, voi kypsennysaika taulukossa vaihdella.
- Työnnä grilliritilä tai lankaritilä uuniin halutulle tasolle. Jos käytössä on grilliritilä, aseta uunivuoka alahyllylle öljyn keräämiseksi. Käytettävän uunivuosan tulee kattaa koko grillausalueen. Vuokaa ei ehkä ole toimitettu tuotteen kanssa. Aseta hieman vettä uunivuokaan puhdistamisen helpottamiseksi.

## Ruoan testaus

Ruoat tässä kypsennystaulukossa on valmistettu EN 60350-1 standardin mukaan, tuotteen testauksen mahdollistamiseksi tarkastuslaitoksille.

### Kypsennystaulukko ruoan testaukselle

Ruoka	Peltien lukumäärä	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (min) (arviolta)
	Yksi pelti	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	3	140	20 ... 30
Murokeksi (makea pikkuleipä)	Yksi pelti	Tavallinen vuoka*	Puhallinlämpö	Mallit ritilätasoilla: 3 Mallit ilman ritilätasoja: 2	140	15 ... 25
	2 peltiä	2-Tavallinen vuoka* 4-Leivosvuoka*	Puhallinlämpö	2 - 4	140	15 ... 25
	Yksi pelti	Tavallinen vuoka*	Ylä- ja alalämpö	3	160	25 ... 35
Pienet kakut	Yksi pelti	Tavallinen vuoka*	Puhallinlämpö	Mallit ritilätasoilla: 3 Mallit ilman ritilätasoja: 2	150	25 ... 35
	2 peltiä	2-Tavallinen vuoka* 4-Leivosvuoka*	Puhallinlämpö	2 - 4	Mallit ritilätasoilla: 150 Mallit ilman ritilätasoja: 140	Mallit ritilätasoilla: 25 ... 40 Mallit ilman ritilätasoja: 30 ... 45
Sokerikakku	Yksi pelti	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään**	Ylä- ja alalämpö	2	160	30 ... 40
	Yksi pelti	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään**	Puhallinlämpö	2	160	30 ... 40
Omenapiirakka	Yksi pelti	Pyöreä musta metallinen vuoka, halkaisija 20 cm, paistoritilään**	Ylä- ja alalämpö	2	180	50 ... 70
	Yksi pelti	Pyöreä musta metallinen vuoka, halkaisija 20 cm, paistoritilään**	Puhallinlämpö	2	170	50 ... 70

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

\* Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

\*\* Näitä lisätarvikkeita ei toimiteta laitteen mukana. Ne ovat yleisesti saatavilla olevia lisätarvikkeita.

## Grilli

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Tason asento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (min) (arviolta)
Paahroleipä	Paistoritilä	4	250	1 ... 3
Lihapulla (nauta) - 12 palat	Paistoritilä	4	250	20 ... 30

Käännä ruokaa, kun grillausajasta on kulunut 1/2.

Unia suositellaan esilämmitettävän 5 minuuttia ennen ruoan grillaamista.



## 8 Kunnossapito ja huolto

### Yleiset puhdistusohjeet

#### **▲ Yleiset varoitukset**

- Anna tuotteen jäähtyä, ennen sen puhdistamista. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Älä levitä puhdistusainetta suoraan kuumilla pinnoilla. Tämä voi aiheuttaa pysyviä tahroja.
- Laite on puhdistettava ja kuivattava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen. Näin ruokajäämien puhdistaminen on helppoa ja näiden jäämien palaminen estetään, kun tuotetta käytetään uudelleen. Tämä pidentää laitteen käyttöikää ja toistuvilta ongelmilta vältytään.
- Älä käytä höyrypesureita tuotteen puhdistamiseen.
- Osa pesuaineista tai puhdistusaineista voivat vaurioittaa pintaa. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, pulvereita, puhdistusvoiteita, kalkinpoistoaineita tai teräviä esineitä puhdistuksen aikana.
- Puhdistuksessa jokaisen käytön jälkeen ei tarvita erikoispuhdistusaineita. Puhdista tuote astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla mikrokuitupyyhkeellä.
- Pyyhi pois kaikki jäljellä oleva neste puhdistuksen jälkeen ja keittämisen aikana roiskunut ruoka.
- Älä puhdista mitään laitteen osaa astianpesukoneeseen.

#### **Koskien keittotasojä:**

- Hapollinen lika, kuten maito, tomaattipyree ja öljy voivat muodostaa pysyviä tahroja keittotasolle ja polttimen osiin. Puhdista ylivuotaneet nesteet välittömästi pois, kun keittotasoa on jäähtynyt.

### Inox ja ruostumaton teräs

- Älä käytä happoja tai klooria sisältäviä puhdistusaineita ruostumattomien teräs tai inox-pintojen ja kahvojen puhdistukseen.
- Ruostumattomien tai inox-pintojen väri voi muuttua ajan myötä. Tämä on normaalia. Puhdista jokaisen käytön jälkeen ruostumattomalle tai inox-pinnalle sopivalla puhdistusaineella.
- Puhdista pehmeällä pyyhkeellä saippualla (naarmuttamaton), inox-pinnoille sopivalla puhdistusaineella ja pyyhi yhteen suuntaan.
- Poista kalkki-, öljy-, tärkkelys-, maito- ja proteiinitahrat pinnoilta välittömästi. Tahrat voivat ruostua ajan kuluessa.

### Emalipinnat

- Puhdista emalipinnat käytön jälkeen astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä.
- Jos tuotteessa on helppo höyrypuhdistustoiminto, voit suorittaa kevyen lian poiston tällä toiminnolla. (Katso osa "Helppo höyrypuhdistus")
- Saat käyttää tuotemerkin verkkosivustolla suositeltavaa uunin sisätalohin ja grilliin tarkoitettua puhdistusainetta sekä hankaussientä, joka ei naarmuta. Älä käytä ulkoisia uunin puhdistusaineita.
- Uunin on oltava jäähtynyt, keittoalueen puhdistamiseksi. Kuumien pintojen puhdistaminen muodostaa tulipalovaaran ja vaurioittaa emalipintoja.

### Katalyyttipinnat

- Uunin sivuseinät voivat olla emalipinnoitettuja tai katalyyttisiä. Vaihtelee mallin mukaan.

- Katalyyttiseinissä on hieman matta ja huokoinen pinta. Uunin katalyyttiseiniä ei tule puhdistaa.
- Katalyyttipinnat imevät öljyn sen huokoisen rakenteen ansiosta ja alkavat kiiltämään, kun pinta on kostunut öljystä. Suosittelemme tässä tilanteessa osien vaihtamista.

### **Lasipinnat**

- Älä käytä kovia metallikaapimia ja hankaavia puhdistusmateriaaleja lasipintojen puhdistamiseen. Neste voi vaurioittaa lasipintaa.
- Puhdista laite astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja lasipinnoille tarkoitettulla pehmeällä mikrokuitupyhkeellä ja kuivaa ne kuivalla mikrokuitupyhkeellä.
- Jos pesuainejäämiä on jäljellä puhdistuksen jälkeen, poista ne kylmällä vedellä ja kuivaa kuivalla mikrokuitupyhkeellä. Puhdistusainejäämät voivat vaurioittaa lasipintaa seuraavalla kerralla.
- Puhdistusainejäämiä ei tule missään tapauksessa raapia pois veitsellä, teräsvillalla tai vastaavilla työkaluilla.
- Voit poistaa kalkkijäämät (keltaiset tahrat) lasipinnalta kaupallisesti saatavissa olevalla kalkinpoistoaineella, tai esimerkiksi viinietikalla tai sitruunamehulla.
- Jos pinta on erittäin likainen, levitä puhdistusainetta tahraan sienellä ja anna sen vaikuttaa riittävän kauan. Puhdista sitten lasipinta kostealla kankaalla.
- Värjäntymisen ja tahrat lasipinnalla ovat normaaleja eivätkä vikoja.

### **Muoviosat ja maalatut pinnat**

- Puhdista muoviosat ja maalatut pinnat astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä.

- Älä käytä kovia metallikaapimia ja hankaavia puhdistusaineita. Se voi vaurioittaa pintaa.
- Varmista, että laitteen osien liitokset eivät jää kosteiksi ja että niissä ei ole puhdistusainejäämiä. Muutoin näihin liitoksiin voi muodostua ruostetta.

### **Varusteiden puhdistus**

Ellei käyttöohjeessa ole muutoin ilmoitettu, älä pese tuotteen varusteita astianpesukoneessa.

### **Keittotason puhdistus**

#### **Lasikeittopinta**

Se puhdistusvaiheet on kuvattu lasipintojen puhdistamiseksi "Yleiset puhdistusohjeet" osassa. Puhdistus voidaan suorittaa alla olevien ohjeiden mukaan erikoistapauksissa.

- Sokeripohjaiset ruoat, kuten tumma kermakastike, tärkkelys ja siirappi tulee puhdistaa välittömästi, odottamatta pinnan jäähtymistä. Muutoin lasikeittopinta voi vaurioitua pysyvästi.
- Älä käytä puhdistusaineita puhdistamiseen keittotason ollessa kuuma, muutoin voi pysyviä tahroja muodostua.

### **Ohjauspaneelin puhdistus**

- Puhdista ohjauspaneeli nuppiohjauksella kostealla pehmeällä pyyhkeellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä. Älä irrota nuppeja ja tiivisteitä alapuolelta paneelin puhdistamiseksi. Ohjauspaneeli ja nupit voivat vaurioitua.
- Kun inox-paneeleja nuppiohjauksella puhdistetaan, älä käytä inox-puhdistusaineita nappien ympärillä. Merkinnät nappien ympärillä voivat kadota.
- Puhdista kosketuspaneeli kostealla pyyhkeellä ja kuivaa kuivalla pyyhkeellä. Jos tuotteessa on näppäinlukko, kytke se päälle ennen ohjauspaneelin

puhdistusta. Muutoin näppäimiä voidaan käyttää vahingossa.

## Uunin sisäpuolen puhdistus (keittoalue)

Noudata kohdassa "Yleiset puhdistustiedot" olevia ohjeita uunin pintatyyppin mukaan.

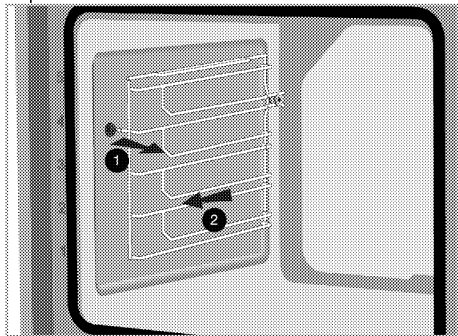
### Uunin sivuseinien puhdistus

Uunin sivuseinät voivat olla emalipinnoitettuja tai katalyyttisiä. Vaihtelee mallin mukaan. Jos kyseessä on katalyyttinen seinä, katso lisätietoja osasta "Katalyyttiset seinät".

Jos tuote on lankahyllymalli, irrota lankahyllyt ennen sisäseinien puhdistamista. Suosita sitten puhdistus noudattamalla osassa "Yleiset puhdistustiedot" olevia ohjeita sisäseinätyypin mukaan.

### Sivulankahyllyjen irrotus:

1. Irrota lankahyllyn etuosa vetämällä sitä sivuseinästä vastakkaiseen suuntaan.
2. Vedä lankahyllyä itseäsi päin sen poistamiseksi kokonaan.



3. Hyllyt asennetaan päinvastaisessa järjestyksessä irrotukseen nähden.

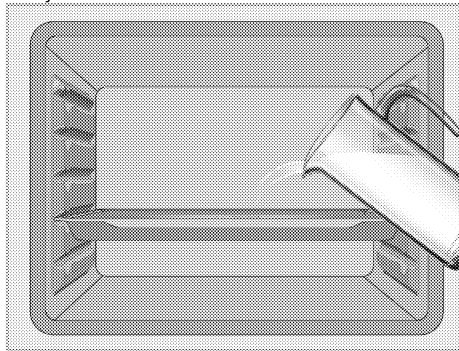
## Helppo höyrypuhdistus

Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.

Uunin helpon puhdistamisen varmistamiseksi (jos ei liian kauan ole odotettu), koska lika on pehmitetty uunin

sisällä muodostuvalla höyryllä ja sen sisäpinoille kertyvillä vesipisaroilla.

1. Poista kaikki varusteet uunista.
2. Kaada 500 ml vettä uunivuokaan ja sijoita se 2. tasolle uuniin.



3. Aseta uuni helppoon höyrypuhdistustilaan ja käytä sitä 100 °C lämpötilassa 15 minuuttia.

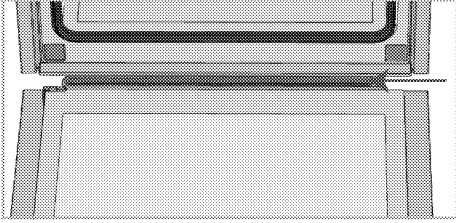
Avaa luukku välittömästi ja pyyhi uunin sisäpinnat kostealla sienellä tai pyyhkeellä. Höyryä tulee ulos uunista, kun luukku avataan. Tämä voi aiheuttaa palovamman vaaran. Avaa uuninluukku varovasti.

Käytä lämmintä vettä astianpesuaineella, pehmeää pyyhettä tai sientä piintyneen lian poistamiseen ja pyyhi kuivalla pyyhkeellä.

**i** Helpon höyrypuhdistustilan aikana uunin pohjassa olevassa uima-altaassa oleva vesi pehmentää kevyesti muodostuneita jäämiä / likaa uunin ontelossa haihtuu ja tiivistyy uunin ontelossa ja uunin oven sisäosassa, joten vettä voi tippua kun uunin luukku avataan. Pyyhi kosteus heti, kun uunin luukku avataan.

Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi. Tiivistymisen jälkeen uunissa, voi allaskanavassa uunin alla olla vettä tai kosteutta. Puhdista uima-altaan kanava käytön

jälkeen kostealla liinalla ja kuivaa se sitten.



## Uuninluukun puhdistus

**i** Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, metallikaapimia, teräsvillaa tai valkaisuaineita uuninluukun ja lasin puhdistamiseen.

Voit poistaa uuninluukun ja lasit puhdistamista varten. Luukkujen ja ikkunoiden irrotus on kuvattu osissa "Uuninluukun irrotus" ja "Luukun sisälasin irrotus". Kun luukun sisälasi on irrotettu, puhdista ne astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä. Pyyhi lasi viinietikalla ja huuhtelee se sitten, mahdollisten kalkkijäämien poistamiseksi.

## Uuninluukun irrotus

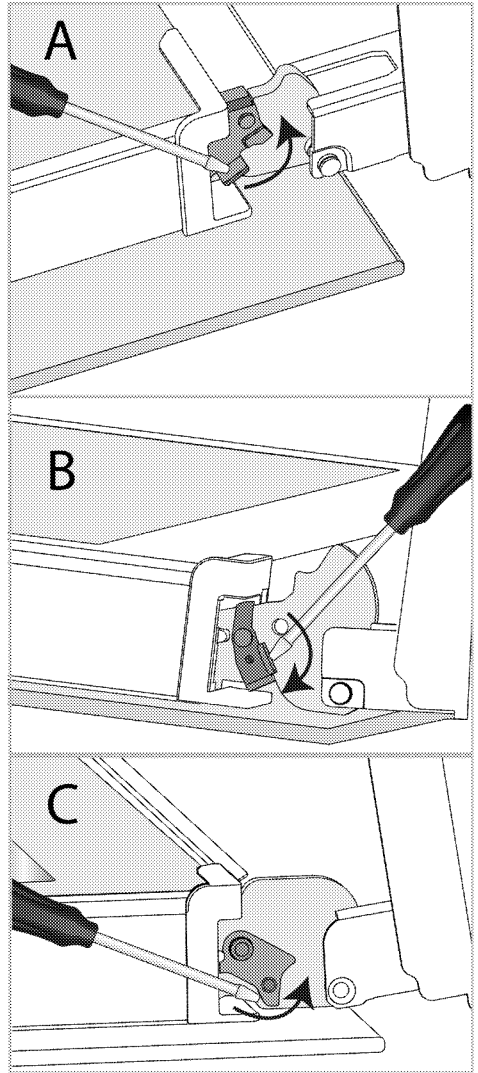
1. Avaa uuninluukku.
2. Avaa kiinnikkeet etuluukun saranaliitännässä oikealla ja vasemmalla puolella painamalla niitä alaspäin, kuten kuvassa on esitetty.

Saranatyyppi (A), (B), (C) vaihtelee tuotemallin mukaan. Alla olevat kuvat osoittavat, kuinka kaikki saranatyyppit avataan.

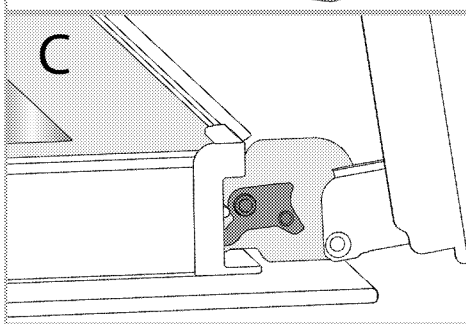
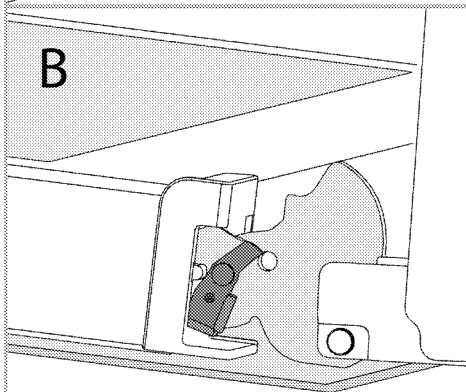
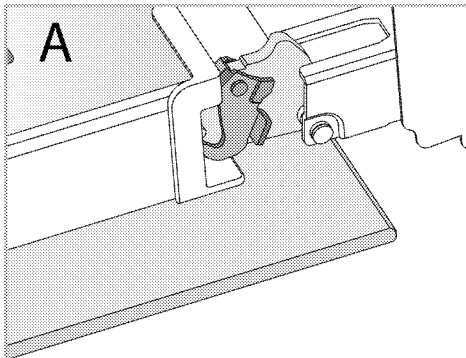
(A) -tyyppistä saranaa on saatavana normaaleissa ovityypeissä.

(B) -tyyppistä saranaa on saatavana pehmeästi sulkeutuvissa ovityypeissä.

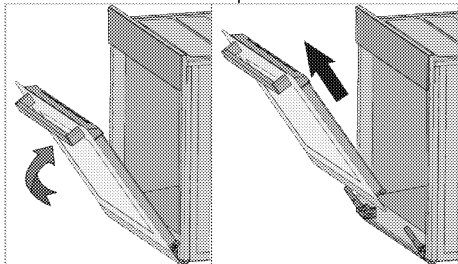
(C) -tyyppistä saranaa on saatavana pehmeästi avautuvina / sulkeutuvina ovityypeinä.



Saranalukko – suljettu asento



Saranalukko – avoin asento  
3. Avaa uuninluukku puoliksi.



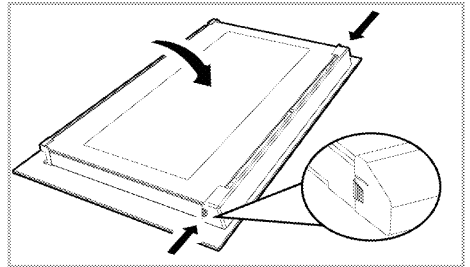
4. Vedä irrotettua luukku ylöspäin sen vapauttamiseksi oikean- ja vasemmanpuoleisesta saranasta ja poista se.

**i** Luukku asennetaan päinvastaisessa järjestyksessä irrotukseen nähden. Muista sulkea saranaliitännän kiinnikkeet luukun asennuksen yhteydessä.

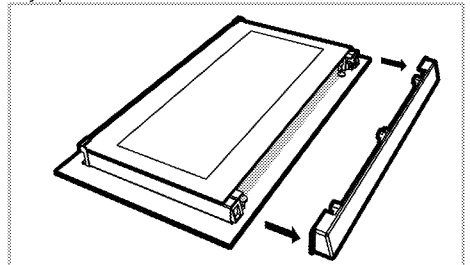
## Uuninluukun sisälasin poistaminen

Tuotteen etuluukun sisälasi voidaan poistaa puhdistamisen ajaksi.

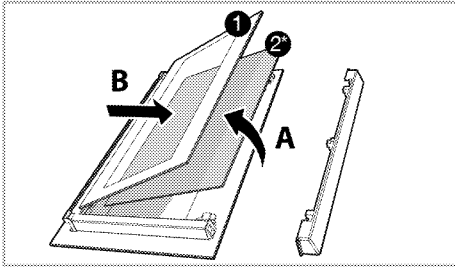
1. Avaa uuninluukku.



2. Vedä etuluukun yläosaan asennettua muoviosaa itseäsi päin painamalla samalla osan molempaa painokohtaa ja poista se.



3. Nosta kuvassa esitetyllä tavalla varovasti sisintä lasia (1) suuntaan 'A' ja irrota se vetämällä sitä suuntaan 'B'.



- 1 Sisin lasipaneeli
- 2\* Sisälasipaneeli (Ei välttämättä ole laitteessasi.)
4. Jos tuotteessa on toinen sisälasi (2), irrota se samalla tavalla (2).
5. Luukun kokoaminen aloitetaan asentamalla sisin lasi (2). Aseta lasin viistetty reuna muoviuuran viistettyyn reunaan. (Jos tuotteessa on sisälasi). Sisälasi (2) on kiinnitettävä sisintä lasia (1) lähimpänä olevaan muoviuuraan.
6. Kun sisin lasi (1) asennetaan, sijoita lasin painettu puoli sisälasiin. On erittäin tärkeää sijoittaa sisimmän lasin (1) alakulmat alempiin muoviuuriin.
7. Paine muoviosaa runkoa vastaan, kunnes kuulet napsahduksen.

## Uunin valon puhdistus

Jos uunin valon lasi on likainen, puhdisti se astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä. Jos uunin valo ei toimi, voit vaihtaa se alla kuvatulla tavalla.

## Uunin lampun vaihto

### ⚠ Yleiset varoitukset

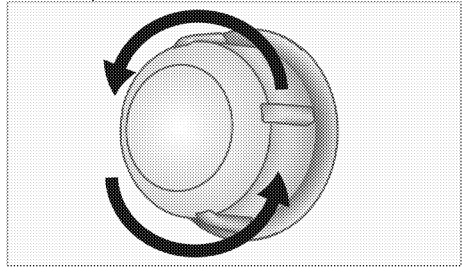
- Sähköiskunvaaran välttämiseksi ennen uunin lampun vaihtamista, irrota virtaliitin ja anna uunin jäähtyä. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Tässä uunissa käytetään hehkulamppua, jonka teho on alle 40 W, korkeus alle 60 mm, halkaisija alle 30 mm tai halogeenilamppua, jonka kanta on G9, teho alle 60 W. Lamput

soveltuvat käytettäväksi yli 300 °C lämpötiloissa. Uunin lamput voi hankkia valtuutetulta huoltoliikkeeltä tai teknikolta, jolla on lisenssi.

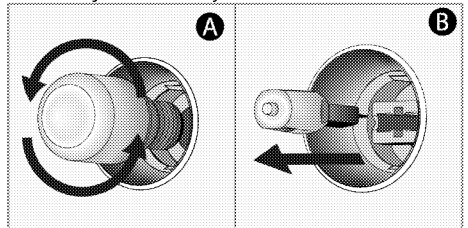
- Lampun sijainti voi erota kuvassa esitetystä.
- Uunissa käytetty lamppu ei sovellu käyttöön huonevalaistukseen. Lampun tarkoitus on helpottaa ruoan tarkastamista.
- Tässä laitteessa käytettyjen lamppujen tulee kestää äärimmäisiä fysikaalisia olosuhteita kuten yli 50 °C lämpötiloja.

### Jos uunissa on pyöreä lamppu,

1. irrota tuote virransyötöstä.
2. Irrota lasisuoja kiertämällä sitä vastapäivään.



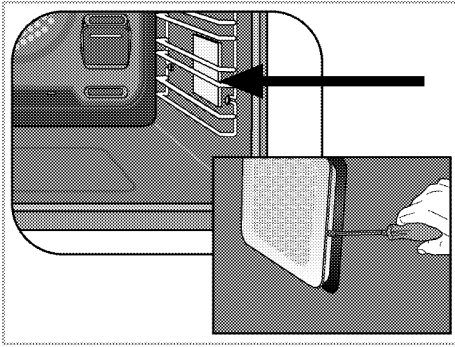
3. Jos uunin lamppu on tyyppiä (A), kuten esitetty kuvassa alla, kierrä uunin lamppua kuvassa esitettyllä tavalla ja vaihda se uuteen. Jos tyyppi (B) on käytössä, vedä se ulos kuvassa esitettyllä tavalla ja vaihda se uuteen.



4. Asenna lasisuoja.

### Jos uunissa on neliönmuotoinen lamppu,

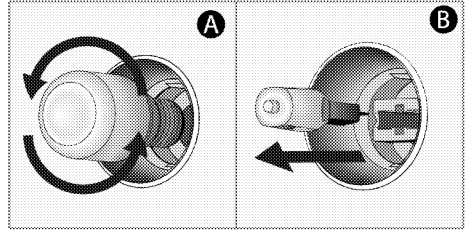
1. irrota tuote virransyötöstä.
2. Irrota lankahylt ohjeiden mukaan.



3. Nosta lampun suojalasia ruuvitaltalla.

4. Jos uunin lamppu on tyyppiä (A), kuten esitetty kuvassa alla, kierrä uunin lamppua kuvassa esitetyllä

tavalla ja vaihda se uuteen. Jos tyyppi (B) on käytössä, vedä se ulos kuvassa esitetyllä tavalla ja vaihda se uuteen.



5. Asenna lasisuoja ja lankahyllyt.

## 9 Vianetsintä

Ota yhteys valtuutettuun huoltoedustajaan tai lisensoituun teknikkoon tai jälleenmyyjään, jos et voi ratkaista mahdollisia ongelmia tässä luvussa esitettyjen ohjeiden avulla. Älä koskaan yritä korjata viallista tuotetta itse.

### Uuni tuottaa höyryä käytön aikana.

- On normaalia, että höyryä tulee ulos käytön aikana. >>> *Tämä ei ole vika.*

### Vesipisaroita voi muodostua ruoanlaiton aikana.

- Ruoanlaiton aikana syntyvä höyry tiivistyy vesipisaroiksi, niiden osuessa tuotteen kylmiin pintoihin. >>> *Tämä ei ole vika.*

### Tuotteesta kuuluu metallinen ääni lämpenemisen ja jäähtymisen aikana.

- Kun metalliosat lämpenevät, voivat ne laajentua ja aiheuttaa ääntä. >>> *Tämä ei ole vika.*

### Tuote ei toimi.

- Päävaroke voi olla viallinen tai lauennut. >>> *Tarkasta varokkeet varokekotelossa. Vaihda tai nollaa ne tarvittaessa.*
- Tuotetta ei ole liitetty (maadoitettuun) pistorasiaan. >>> *Tarkasta pistokkeen liitäntä.*
- Painikkeet/nupit/näppäimet ohjauspaneelissa eivät toimi. >>> *Jos tuote on varustettu näppäinlukolla, voivat näppäimet olla lukittu. Poista se käytöstä.*
- Ylikuumenemissuoja on aktivoitu. >>> *Anna levyn jäähtyä.*
- Keittoastia ei ole sopiva. >>> *Tarkasta astia.*

### Uunin valo ei syty.

- Uunin lamppu viallinen. >>> *Vaihda uunin lamppu.*
- Virta katkaistu. >>> *Tarkasta, onko laitteessa virta. Tarkasta varokkeet varokerasiassa. Vaihda tai nollaa varokkeet tarvittaessa.*

### Uuni ei kuumene.

- Ei ehkä asetettu tiettyyn keittotoimintoon ja/tai lämpötilaan. >>> *Aseta uuni tiettyyn keittotoimintoon ja/tai lämpötilaan.*
- Malleissa ajastimella, ajastinta ei ole asetettu. >>> *Säädä aika.*
- Virta katkaistu. >>> *Tarkasta, onko laitteessa virta. Tarkasta varokkeet varokerasiassa. Vaihda tai nollaa varokkeet tarvittaessa.*

### symboli ilmestyy keittoalueen näyttöön.

- Et ole sijoittanut kattila aktiiviselle keittoalueelle. >>> **Tarkasta, onko kattila keittoalueella.**
- Kattila ei sovellu käyttöön induktioliedellä. >>> *Tarkasta, soveltuuko kattila käyttöön induktioliedellä.*
- Keittokattilaa ei ole asetettu oikein tai sen pohjan pinta-ala ei ole riittävän suuri keittoalueelle >>> *Valitse riittävän suuri kattila ja keskitä se keittoalueelle.*
- Kattila tai keittoalue ylikuumentunut. >>> *Anna niiden jäähtyä.*



### Valittu keittoalue sammuu äkillisesti käytön aikana.

- Valitun keittoalueen keittoaika on ehkä päättynyt. >>> *Aseta uusi aika tai lopeta keittäminen.*
- Ylikuumenemissuoja on aktivoitu. >>> *Anna levyn jäähtyä.*
- Jokin esine voi peittää kosketuspaneelin. >>> *Poista esine paneelin päältä.*

### Kattila ei lämpene, vaikka keittoalue on päällä.

- Kattila ei sovellu käyttöön induktioliedellä. >>> *Tarkasta, soveltuuko kattila käyttöön induktioliedellä.*
- Keittokattilaa ei ole asetettu oikein tai sen pohjan pinta-ala ei ole riittävän suuri keittoalueelle >>> *Valitse riittävän suuri kattila ja keskitä se keittoalueelle.*

### Jäähdytyspuhallin jatkaa toimintaa, vaikka levy on sammutettu.

- Tämä ei ole vika. Jäähdytyspuhallin toimii, kunnes levyn elektroniikka jäähtyy sopivaan lämpötilaan.

### Ääntä keittotasosta käytön aikana

Ääntä voi kuulua keittotasosta käytön aikana. Nämä äänet johtuvat keittoastian koostumuksesta. Nämä äänet ovat normaaleja, eivätkä toimintahäiriöitä vaan induktiotekniikan osa.

### Mahdolliset äänet ja syyt

- **Puhaltimen ääni:** Keittotaso on varustettu puhaltimella, joka aktivoituu automaattisesti laitteen lämpötilan mukaan. Puhaltimella on eri toimintatasot ja se toimii eri tasoilla lämpötilan mukaan.
- **Matala surina, kuin muuntajan käyntiääni:** Tämä johtuu induktiotekniikan luonteesta. Koska lämpö siirretään suoraan keittoastian pohjaan, tämä surina voi kuulua keittoastian materiaalin mukaan. Täten eri ääni voi kuulua eri keittoastioista.
- **Säröäänet:** Syy tähän on keittoastian pohjan rakenne ja materiaali. Säröääni voi kuulua, jos keittoastia on valmistettu eri kerroksista ja materiaaleista.
- **Vinkuva ääni:** Vinkuva ääni voi kuulua, kun kahta keittoaluetta keittotason samalla puolella käytetään keittämiseen eri tehotasoilla.

### (Malleissa ajastimella) Kellonäyttö vilkkuu tai kellosymboli on päällä

- Sähkökatkos on tapahtunut. >>> *Säädä aika / kytke tuote pois päältä ja päälle uudelleen.*





